ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Климова М.В., Хватов А.В.

СЕЗОН УРОЖАЯ
СОБИРАЕМ И ХРАНИМ

СБОР • ХРАНЕНИЕ • РАЗМЕЩЕНИЕ • РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

Дачный помощник

- Простые и эффективные методы сбора урожая
- Полезные советы и рекомендации в рисунках и схемах
- Подробные инструкции по подготовке помещения к хранению овощей
- Новые рецепты консервирования и других заготовок

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете простые и действенные советы о том, как правильно собрать урожай и сохранить полезные свойства овощей и фруктов на весь год. Авторы книги предлагают не только рекомендации, которые помогут упростить и ускорить работу с урожаем, сделать ее более эффективной и приятной, но и новые интересные рецепты домашних заготовок.

- Мария Климова, Алексей Хватов
  -
  - Введение
  - Глава 1. Секреты сбора урожая
    - Степень зрелости плодов
    - Сбор плодов и ягод с деревьев
      -
      - Сбор яблок и груш
      - Сбор абрикосов
      - Сбор сливы
      - Сбор вишни и черешни
    - Сбор ягод с кустарников
      -
      - Сбор смородины
      - Сбор крыжовника
      - Сбор малины
      - Сбор облепихи
      - Сбор клубники
      - Сбор рябины красной и черноплодной
      - Сбор шиповника
    - Сбор овощей и кукурузы
      -
      - Сбор капусты
        - Капуста белокочанная и краснокочанная
        - Капуста цветная
        - Кольраби
        - Брокколи
        - Брюссельская капуста
        - Пекинская капуста
        - Савойская капуста
      - Сбор помидоров
      - Сбор огурцов
      - Сбор перца

- Сбор баклажанов
- Сбор кабачков
- Сбор патиссонов
- Сбор кукурузы

- Сбор бахчевых
  -
  - Сбор арбузов
  - Сбор дынь
  - Сбор тыквы
- Сбор грибов
  -
  - Сбор шампиньонов
  - Сбор вешенок
- Срезка зелени
  -
  - Срезка пера лука
  - Сбор петрушки
  - Срезка базилика
  - Срезка щавеля
  - Срезка шпината
- Выкапывание картофеля и корнеплодов
  -
  - Выкапывание картофеля
  - Выкапывание моркови
  - Выкапывание редиса
  - Выкапывание столовой свеклы
  - Выкапывание редьки
  - Выкапывание репы
  - Выкапывание топинамбура
- Выкапывание лука и чеснока
  - Выкапывание лука
  - Выкапывание чеснока

○ Глава 2. Хранение урожая
- Подготовка погреба
  -
  - Гидроизоляция погреба
  - Вентиляция погреба
  - Защита от грызунов
  - Дезинфекция хранилища
- Условия хранения в погребе
- Тара
  - Деревянная тара
  - Хранение плодов в песке, полиэтиленовая и стеклянная тара

- Сохранение свежести плодов с помощью воска
- Размещение урожая в погребе
- Особенности подвальных помещений
- Хранение урожая в холодильнике и при комнатных условиях
- Хранение свежих фруктов
  - Хранение яблок
    -
    - Хранение летних сортов
    - Хранение осенних сортов
    - Хранение зимних сортов
  - Хранение груш
    -
    - Хранение летних сортов
    - Хранение осенних сортов
    - Хранение зимних сортов
  - Хранение абрикосов
  - Хранение слив
  - Хранение вишни
  - Хранение черешни
  - Хранение смородины
  - Хранение малины и клубники
  - Хранение облепихи
  - Хранение рябины красной и черноплодной
  - Хранение крыжовника
- Хранение свежих овощей и кукурузы
  - Хранение капусты белокочанной и краснокочанной
  - Хранение савойской капусты
  - Хранение цветной капусты
  - Хранение кольраби
  - Хранение брокколи
  - Хранение брюссельской капусты
  - Хранение пекинской капусты
  - Хранение помидоров
  - Хранение огурцов
  - Хранение перца
  - Хранение баклажанов
  - Хранение кабачков и патиссонов
  - Хранение кукурузы
- Хранение бахчевых
  - Хранение арбузов
  - Хранение дынь

- Хранение тыквы
- Хранение картофеля
  - Хранение ранних сортов
  - Хранение среднеспелых и поздних сортов
- Хранение корнеплодов
  - Хранение моркови
  - Хранение редиса
  - Хранение столовой свеклы
  - Хранение редьки
  - Хранение репы
  - Хранение топинамбура
- Хранение лука и чеснока
  - Хранение репчатого лука
  - Хранение чеснока
- Хранение зелени
  - Хранение щавеля
  - Хранение шпината

○ Глава 3. Домашние заготовки
- Способы домашних заготовок
  - Сушка
    -
    - Сушка фруктов и ягод
    - Сушка овощей
    - Сушка бахчевых
    - Сушка грибов
    - Сушка зелени
    - Сушка корнеплодов
    - Сушка репчатого лука и чеснока
    - Сушка зелени
  - Замораживание
    -
    - Замораживание фруктов и ягод
    - Замораживание овощей и кукурузы
    - Замораживание бахчевых
    - Замораживание грибов
    - Замораживание зелени
    - Замораживание корнеплодов
  - Соление
    -
    - Соление овощей и кукурузы
    - Соление бахчевых
    - Соление грибов
    - Соление зелени
  - Маринование

-
- Маринование фруктов и ягод
- Маринование овощей и корнеплодов
- Маринование бахчевых
- Маринованные грибы
- Маринование лука и чеснока

- Квашение
  -
  - Мочение фруктов и ягод
  - Квашение овощей
  - Квашение корнеплодов
- Консервирование сахаром
  -
  - Способы консервирования сахаром
  - Варенье
  - Перетертые с сахаром плоды
  - Джем
  - Повидло
  - Компот

- Заготовка урожая впрок
  - Зелень
    - Соленая зелень
    - Укроп в заливке
    - Замороженный зеленый лук. Вариант 1
    - Замороженный зеленый лук. Вариант 2
    - Маринованный чеснок
    - Маринованная зелень чеснока
    - Маринованные стрелки чеснока. Вариант 1
    - Маринованные стрелки чеснока. Вариант 2
    - Квашеная зелень чеснока
    - Квашеные чесночные стрелки
    - Пюре из щавеля
    - Щавель на зиму
    - Соленая зелень-ассорти. Вариант 1
    - Соленая зелень-ассорти. Вариант 2
    - Соленая зелень-ассорти. Вариант 3
    - Соленая зелень-ассорти. Вариант 4
    - Щавель со шпинатом
    - Маринованная свекольная ботва
    - Маринованный сельдерей
    - Варенье с ревенем

- Варенье с ревенем и малиной
- Варенье с ревенем и листьями смородины
- Варенье с ревенем, киви и бананами
- Конфитюр из ревеня и сливы
- Пюре с ревенем и клубникой
- Ревеневый компот
- Ревеневый компот с черной смородиной
- Компот с ревенем и специями
- Пастила из ревеня с орехами
- Пастила из ревеня, тыквы и яблок
- Ревеневый мармелад

- Фрукты и ягоды
  - Компот из крыжовника. Вариант 1
  - Компот из крыжовника. Вариант 2
  - Компот из крыжовника со смородиной
  - Компот из крыжовника с земляникой
  - Пастеризованный крыжовник
  - Сок из крыжовника
  - Варенье из крыжовника
  - Компот из яблок
  - Яблочный компот с белым вином
  - Компот из ранеток с ванилью
  - Компот из ранеток с шиповником
  - Компот из яблок с красной смородиной
  - Яблочный компот с вишней
  - Яблочный компот с виноградом
  - Компот из яблок и слив
  - Компот из яблок, ревеня и мяты
  - Компот из яблок с ягодным соком
  - Компот из яблок с вишней и грушей
  - Варенье из черной смородины
  - Клубничное варенье
  - Варенье из земляники. Вариант 1
  - Варенье из земляники. Вариант 2
  - Варенье из малины и клубники
  - Малиново-вишневое варенье
  - Вишневое варенье с корицей
  - Сливовое варенье
  - Варенье из сливы и абрикосов
  - Сливовое варенье с мятой и корицей

- Варенье из сливы с бананами
- Варенье из слив с клубникой. Вариант 1
- Варенье из слив с клубникой. Вариант 2

- Овощи
  - Консервированные помидоры в яблочном соке с тмином
  - Консервированные помидоры в яблочном соке с имбирем
  - Консервированные помидоры с болгарским перцем
  - Консервированные помидоры с виноградом
  - Консервированные помидоры со смородиновым соком
  - Консервированные помидоры с капустой
  - Соленые помидоры с горчицей
  - Маринованные помидоры
  - Сладкие огурцы
  - Маринованные огурцы с острым перцем
  - Квашеные огурцы
  - Соленые огурцы со смородиновым соком
  - Соленые огурцы в тыквенно-яблочном соке
  - Консервированный фаршированный перец в томате
  - Болгарский перец с приправами
  - Заготовка из баклажанов с чесноком
  - Заготовка с баклажанами с помидорами
  - Заготовка баклажанов с морковью
  - Кабачки в яблочно-масляной заливке
  - Консервированные кабачки с мятой
  - Варенье с кабачками и специями
  - Варенье с кабачками и цитрусовыми
  - Варенье с морковью
  - Квашеная капуста с зеленью
  - Квашеная капуста с морковью. Вариант 1
  - Квашеная капуста с морковью.

- Вариант 2
  - Квашеная капуста с огурцами
  - Квашеная капуста с медом
  - Закуска из свеклы и овощей
  - Лук в маринаде
- Бахчевые
  - Варенье из арбузных корок со специями
  - Джем арбузно-смородиновый
  - Цукаты из арбузных корок
  - Варенье из корок арбуза и дыни
  - Варенье из дыни
  - Дынное варенье с уксусом
  - Варенье дынное с клубникой
  - Дынный джем
  - Дынное повидло с грейпфрутом
  - Дынно-абрикосовый компот
  - Дынный компот с нектаринами
  - Компот с дыней и смородиной
  - Дынный мармелад
  - Дынные шоколадные цукаты
  - Сушеная дыня
  - Тыквенное варенье со специями
  - Тыквенное варенье с арбузными корками
  - Тыквенное варенье с цитрусовыми
  - Тыквенный джем
  - Тыквенный джем с цитрусовыми
  - Тыквенный джем со сливой и крыжовником
  - Джем с тыквой и рябиной
  - Тыквенно-грушевое пюре
  - Тыквенно-сливовое пюре
  - Тыквенные цукаты
  - Сушеная тыква
- Грибы
  - Соленые грузди. Вариант 1
  - Соленые грузди. Вариант 2
  - Соленые белые грибы
  - Маринованные опята
  - Маринованные белые грибы
  - Маринованные маслята «Крепкие»
  - Тушеные грибы с овощами
  - Жареные опята

- Опята, жареные на свином сале
- Жареные грибы впрок
- Грибная икра. Вариант 1
- Грибная икра. Вариант 2
- Грибная икра. Вариант 3
- Грибная икра из опят
- Сушеная приправа из опят. Вариант 1
- Сушеная приправа из опят. Вариант 2
- Грибы в рассоле
- Консервы из маринованных грибов
- Салат из опят
- Опята в рассоле
- Белые грибы в томате
- Опята в томатном пюре
- Грибы на зиму для жарки
- Грибная солянка
- Грибы холодной засолки

○ Заключение

Мария Климова, Алексей Хватов
Сезон урожая. Собираем и храним

© ИП Крылова О. А., текст, 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Введение

Вырастить богатый урожай непросто. Зато сбор созревших плодов – одно из самых приятных и любимых занятий садоводов. Свежие овощи, фрукты, ягоды вкусны и полезны. В сезон надо употреблять в большом количестве дары природы, чтобы набраться сил и бодрости перед грядущей зимой.

Как же сохранить столь полезные плоды надолго? Ведь именно в зимнюю стужу так не хватает витаминных салатов, овощных рагу и ягодных чаев. В нашей книге мы поделимся с вами секретами эффективного использования полученного с грядок, деревьев и кустарников урожая.

В первую очередь выращенный урожай необходимо правильно собрать. Сделать это надо вовремя, иначе часть урожая окажется недозрелой, а другая перезреет. Многие плоды можно на всю зиму сохранить в свежем виде в погребе. Традиционно хранят картофель, лук, свеклу и некоторые другие овощи. Однако и арбузы с дынями могут оказаться на вашем новогоднем столе.

Домашние заготовки – прекрасный способ разнообразить свой рацион вкуснейшими блюдами из плодово-овощных культур круглый год. Почти все плоды можно сушить и замораживать. В нашей книге вы найдете полезные рекомендации, как сделать это наиболее эффективно. Кроме того, вы узнаете тонкости и хитрости соления, маринования и консервирования. А о пользе квашеных продуктов мы расскажем отдельно. Кроме того, здесь помещены интересные рецепты домашних заготовок.

Богатого вам урожая!

Глава 1. Секреты сбора урожая

Степень зрелости плодов

Собирать урожай вовремя очень важно, так как степень зрелости плодов влияет на качество их переработки при заготовках. Например, готовая продукция из недозревших ягод обладает излишней кислотой, недостаточно ароматная. Если плоды перезревшие, сок из них получается низкого качества в результате разложения различных веществ, в том числе пектина. Кроме того, сбор садово-огородных культур в положенные сроки гарантирует их надежное хранение в стандартных условиях.

Зрелость плодов делят на:

– физиологическую, или биологическую;

– съемную.

Физиологическая зрелость для плода означает, что он завершил цикл своего развития, и растение готово к размножению. Яблоки в таком состоянии, например, становятся вялыми, для хранения и переработки их следует снимать гораздо раньше. Для длительного хранения картофеля и лука, а также капусты и других многолетних овощей состояние биологической зрелости наиболее подходит, так как при этом растение переходит в состояние покоя.

Под *съемной зрелостью* плодов подразумевают состояние оптимальное для того, чтобы их употреблять, хранить и заготавливать. Также немаловажно учитывать необходимость транспортировки урожая. Перезревшие плоды, и даже те, что только достигли биологической зрелости, бывают непригодными для перемещения или хранения в закрытой таре.

Съемная и биологическая зрелость у некоторых плодовоовощных культур может совпадать, например у бахчевых. Однако чаще всего снимают урожай ранее его физиологического созревания. Главный ориентир для определения съемной зрелости плодов – это их размер, который должен быть оптимальным для данного сорта, и характерная окраска. Иногда снятые чуть раньше полного созревания плоды «доходят» уже при хранении. Если же снять их позже, то они начнут быстро портиться.

Съемная зрелость бывает:

– потребительская;

– техническая.

Определяющими для *потребительской зрелости* являются следующие характеристики плодов: вкус, цвет, аромат, консистенция. Плоды можно употреблять в пищу сразу после съема или делать из них заготовки. Потребительская зрелость

может наступать через несколько дней, недель или даже месяцев после того, как плоды достигнут съемной зрелости. К примеру, у летних сортов груши этот период дозревания составляет от двух до шести дней, у зимних сортов – до пяти месяцев.

Техническая зрелость означает, что снятые плоды можно начинать перерабатывать. Поэтому основным качеством для определения данного состояния урожая является химический состав плодов. В оптимальном количестве должны присутствовать кислоты, сахара, ароматические и дубильные вещества, витамины, пектин и др. Сок, как правило, готовят из полностью созревших плодов, компоты и варенья – из тех, что еще не достигли биологического созревания. Одно из важных правил гласит – лучше использовать чуть недозрелые плоды, чем перезрелые. Это касается как употребления в свежем виде и хранения, так и консервирования. Только для получения семян перезревшие плоды и ягоды, а также корнеплоды наиболее пригодны. Техническая и потребительская зрелость могут наступать в один и тот же срок.

Внешние признаки зрелости плодов и ягод.

1. Окраска, которая должна быть характерной для данной культуры или конкретного сорта. Как правило, зеленый оттенок сменяется более ярким, насыщенным. Бывает, что зеленые, недозревшие плоды содержат различные токсичные вещества, поэтому их употреблять ни в коем случае нельзя до полного вызревания. К примеру, в клубнях картофеля с зеленым бочком присутствует природный токсин соланин в опасных для человека концентрациях.

2. Плотность мякоти. Как правило, у не достигших зрелости плодов и ягод мякоть плотная, а в процессе созревания она размягчается.

3. Дозревший плод непрочно крепится к плодоножке, которая, в свою очередь, легко отделяется от ветки.

4. Семена созревших плодов обычно отличаются насыщенной окраской, они чаще всего коричневого или бурого цвета, с плотной кожицей. Но в том случае, когда семена слишком темные, это означает, что плоды перезрели.

Можно определять зрелость плодов по содержанию в них крахмала. Дело в том, что при созревании плода крахмал в нем гидролизуется до Сахаров. Поэтому в зрелых плодах крахмала меньше. В случае необходимости данную методику можно с успехом использовать на дачном участке. Для этого понадобится водный раствор йода, в который опускают разрезанный пополам плод. При реакции с йодом крахмал посинеет. Если при опускании в раствор в синий цвет окрашивается весь срез – плод

незрелый. Если окраска незначительна или полностью отсутствует – плод достиг биологической зрелости.

Обратный метод – определение в плодах количества Сахаров и кислот. Проще всего для этого ориентироваться на свои вкусовые ощущения. В незрелых плодах кислоты больше, а спелые плоды и ягоды слаще.

Срок съема особенно важно учитывать при сборе урожая, который планируется закладывать на длительное хранение. Здесь необходимо точно определить время сбора. Собранные раньше времени плоды начнут быстро вянуть. А если затянуть со сбором, то это также приведет к быстрой порче продукта.

Сбор плодов и ягод с деревьев

Как правило, при биологической зрелости плодов и ягод они начинают опадать с деревьев. Снимать урожай надо, не дожидаясь, пока он окажется на земле. Однако и преждевременный съем плодов, например яблок, приведет к их быстрой порче – они увянут и сморщатся. Если собрать плоды с деревьев позже срока, их лежкость также будет невысокой. Помимо всего прочего, замечено, что позднее снятие плодов ослабляет садовые многолетние культуры, так как на их вызревание уходит большинство питательных веществ. Это может снизить урожайность в будущем, а периодичность плодоношения, наоборот, возрастет.

Сбор урожая с плодовых деревьев проводят в зависимости от его назначения. Если плоды будут употребляться в свежем виде, следует дождаться их потребительской зрелости. При транспортировке на дальние расстояния, где плоды также будут употреблять свежими, сбор осуществляют на 3–5 дней ранее их созревания. В состоянии потребительской зрелости собирают плоды с деревьев для приготовления соков и вина, а также для сушки. Для приготовления варений и компотов надо собрать технически зрелые плоды, т. е. в тот период, когда они еще не слишком мягкие. В этом случае они хорошо перенесут пастеризацию и процесс варки.

Выбор емкости для сбора чрезвычайно важен, так как влияет на сохранность урожая в последующем. Особенно удобны корзинки-столбушки (рис. 1, а) и сумки с отстегивающимся дном (рис. 1, б). Ягоды собирают в деревянные кузова или ящики, в специальные пластиковые или бумажные коробки.

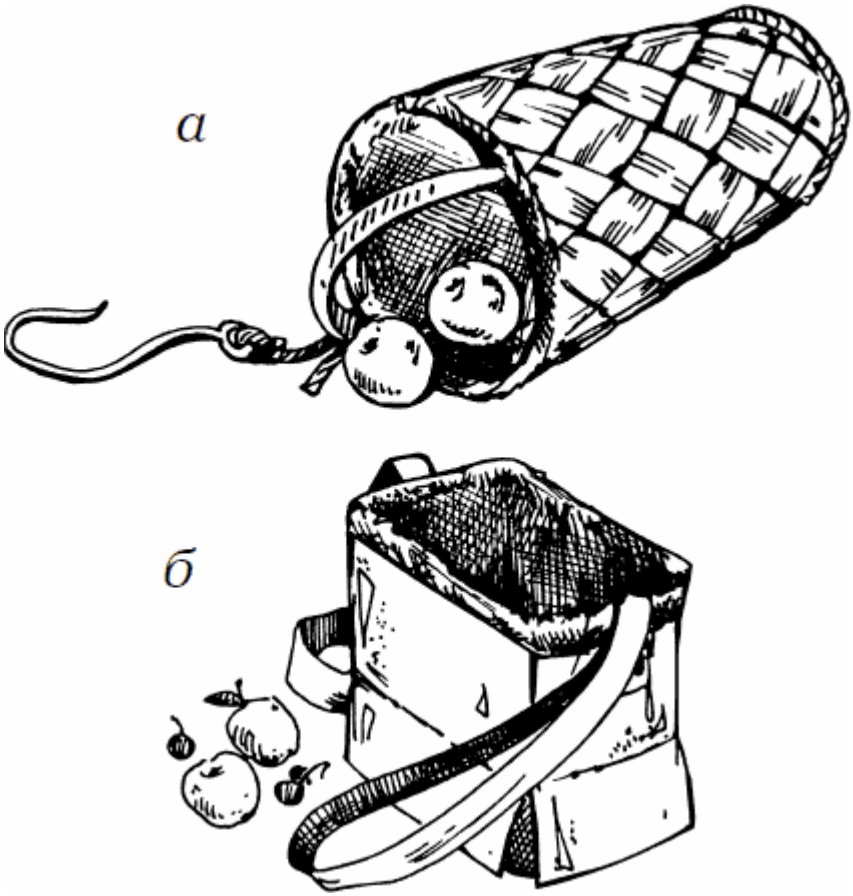

Рисунок 1. Плодосъемники: а) корзина-столбушка, б) сумке с отстегивающимся дном

Необходимый инвентарь для сбора плодов с деревьев – лестницы, стремянки, крюки для подтягивания ветвей. Можно использовать плодосъемники, если спелые плоды растут слишком высоко (рис. 2).

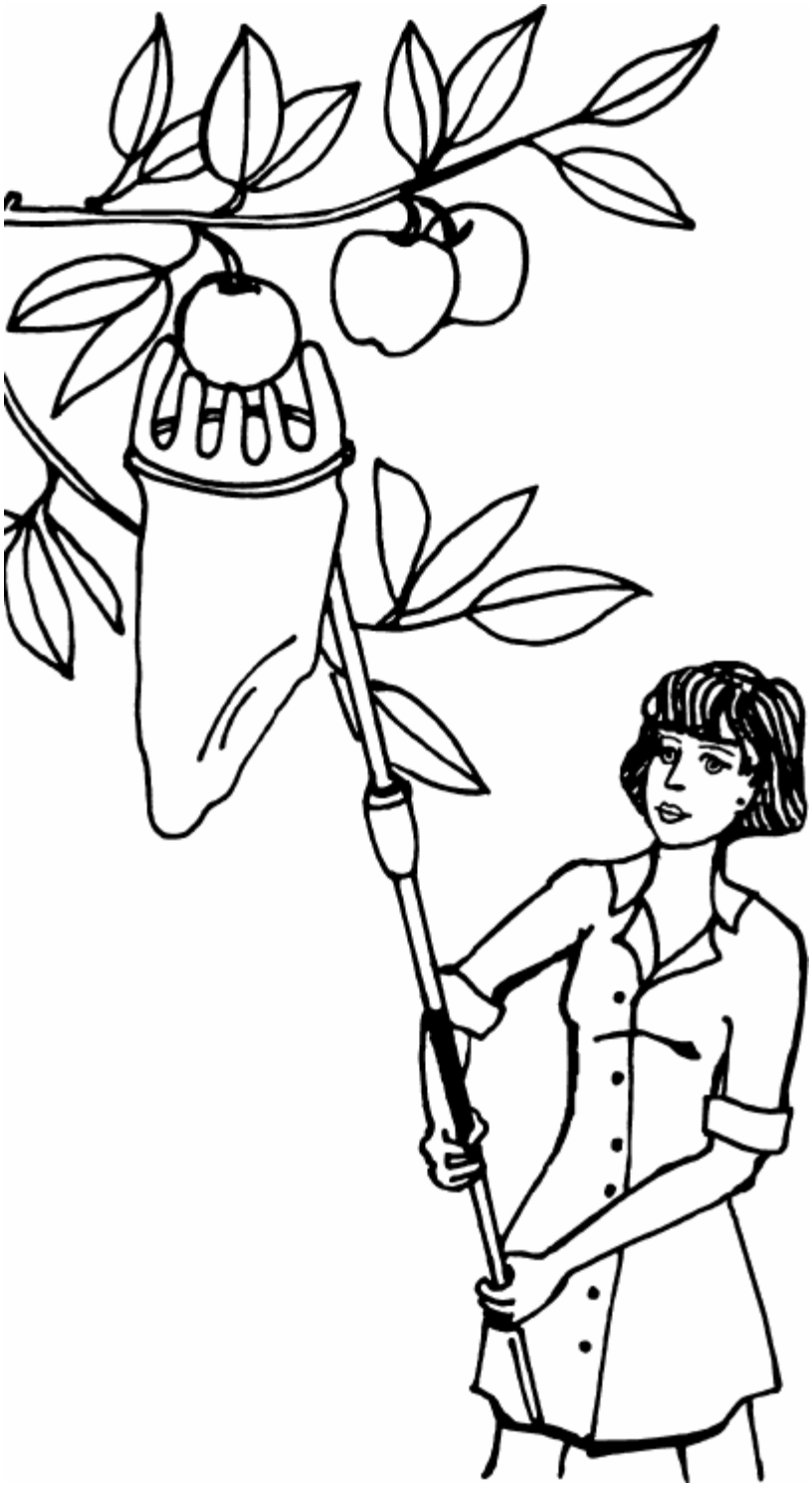

Рисунок 2. Использование плодосъемника

Сбор яблок и груш

Сорта яблок и груш делятся на летние, осенние и зимние как раз в зависимости от сроков, когда наступает их съемная зрелость. *Летние сорта* в европейской части России, за исключением северных районов, достигают съемной зрелости в период с середины июля до конца августа. Летние сорта хранятся недолго – от 10 до 15 дней, некоторые гибридные – до двух месяцев. Поэтому обработку этих яблок надо производить в кратчайшие сроки. Летние яблоки и груши могут дозреть за 4–5 дней после того, как их сорвали с ветки, что очень удобно при необходимости их перевозки.

Чаще всего сложности возникают при определении сроков сбора зимних сортов яблок и груш. Яблоки и груши *зимних и осенних сортов* собирают с веток в состоянии съемной зрелости. Осенние сорта достигают ее обычно в конце августа – начале сентября, зимние – в конце сентября. В этот период семена становятся коричневыми. Плод достаточно крепко держится на плодоножке, а вот последняя легко отделяется от ветки. Такой плод еще не готов к употреблению, потребительской зрелости он достигнет в процессе хранения. При обычных условиях хранения срок дозревания осенних яблок и груш составляет 15–30 дней, а в условиях специальных хранилищ – около 2–3-х месяцев. Зимние сорта яблок и груш при правильном хранении могут дозреть только в марте, апреле или мае следующего года. Можно добиться лежкости зимних плодов вплоть до следующего урожая. Также сорта бывают ранними или поздними летними, осенними или зимними. Если задержаться со сбором позднезимних плодов, то после заморозков они могут полностью осыпаться с веток и испортиться.

При сборе груш следует учитывать, что они быстро дозревают после их снятия с дерева. Поэтому их лучше срывать чуть раньше. При дозревании на ветке в мякоти груш происходит грануляция, т. е. появляются уплотнения, структура становится зернистой, мякоть водянистой.

Оценивать зрелость плодов надо сразу по нескольким признакам, по какому-либо одному, например окраске или плотности мякоти, сделать это трудно. Сроки созревания зависят от многих условий – погоды, качества почвы, возраста дерева, густоты кроны. Поэтому даже на одном дереве на разных ветках плоды могут зреть неодинаково. Не всегда сразу садоводу удается научиться вовремя собирать урожай. Для этого требуются время и определенный опыт.

Яблоки и груши необходимо собирать аккуратно, так как

если нажимать на них, то бока плодов темнеют. Снятые плоды укладывают в корзинки или сумки. Нельзя во время съема плодов повреждать так называемые плодушки, или кольчатки (плодовые веточки), потому что они восстанавливаются от одного года до трех лет. Молодые плодушки у деревьев наилучшего качества. Также не допускается повреждение плодоножек при сборе, тогда плоды дольше сохраняют свои вкусовые качества.

Для того чтобы правильно сорвать яблоко (рис. 3, а), следует обхватить плод ладонью, не касаясь его кончиками пальцев. Указательный палец приложить к месту соединения плодоножки и плодовой ветки, надавливая на нее. Яблоко потянуть вверх, отделяя плодоножку от плодушки. Груши снимают аналогично (рис. 3, б). Плоды не следует вращать вокруг своей оси или дергать на себя, так как в этом случае плодоножка отрывается от плода или ломается плодовая ветка.

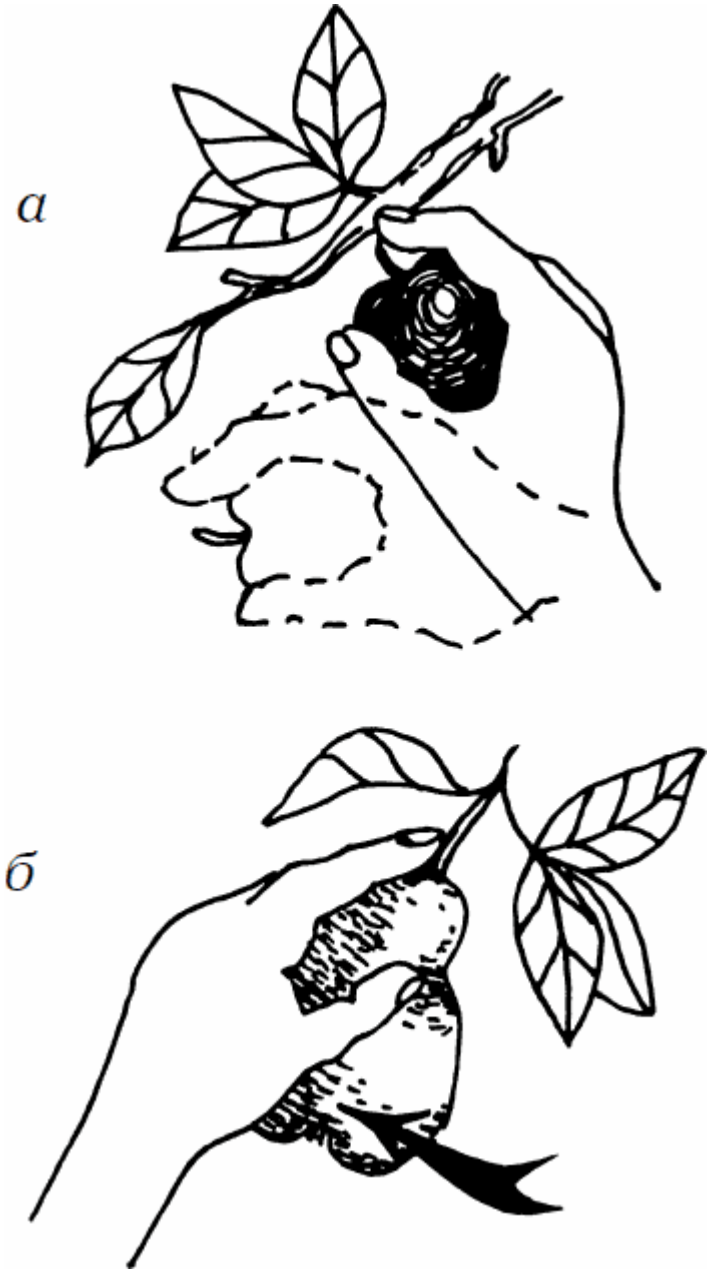

Рисунок 3. Правильное положение руки во время сбора: а) яблок, б) груш

Сбор абрикосов

Потребительской зрелости абрикосы достигают на ветках. Если снять их гораздо раньше, они не смогут поспеть при

хранении, завянут и сморщатся. Единственно возможный вариант – собирать абрикосы за 2–3 дня до срока. Тогда они прекрасно дозревают, при этом их можно на первый-второй день после снятия транспортировать без риска нанести повреждения. Однако такие плоды не приобретут всего того аромата и вкуса, которыми обладают зреющие на ветках экземпляры.

Спелые абрикосы приобретают светло-желтую, соломенную или оранжево-желтую окраску. Если у фруктов зеленоватый оттенок, им еще надо повисеть на ветке. Красный бочок абрикоса не свидетельствует о его спелости, так как может быть характерным для данного сорта или появиться вследствие воздействия солнечных лучей. Черные точки на кожице плодов проступают из-за особого заболевания растения – клястероспориоза. Это вполне нормальное явление, черные точки допустимы, но только в небольшом количестве. Если пятнышек более 8, такие абрикосы уже не считаются первосортными. Однако и в этом случае их можно употреблять как в свежем виде, так и делать из них заготовки.

Созревшие плоды имеют плотную, но мягкую консистенцию, насыщенный аромат. Их собирают вручную, кроме того, дерево можно встряхнуть, чтобы абрикосы осыпались, но такие плоды лучше пустить на переработку. Существуют механические машины для сбора абрикосов, но они повреждают значительное количество урожая.

Сбор сливы

Сливы собирают в августе. Желательно срывать полностью сухие плоды, так как они лучше хранятся. Поэтому не следует поливать деревья перед съемом, а также собирать урожай слив после дождя или рано утром, когда еще не просохла роса. Плоды на одном дереве, как правило, созревают в разное время, поэтому сбор производят в 2–3 приема. Съемная зрелость наступает у слив раньше, чем потребительская. Их снимают слегка твердыми. При хранении через 5–7 дней они достигают полного созревания, не теряя при этом вкусовых качеств.

Главная задача при сборе – сохранить на фруктах белый защитный восковой налет, поэтому следует как можно меньше касаться их руками, а также не допускать лишнего трения плодов друг о друга или о стенки тары. Для транспортировки и хранения снимают сливы с плодоножками. Можно срезать плодоножки у основания (в месте крепления к плодушке) ножницами. Затем плоды аккуратно укладывают в специальные лотки в один ряд. Методика сбора такова: начинать следует с нижних веток,

переходя к верхним, а также от концов веток продвигаться к их основанию. Так фрукты меньше повреждаются. Стряхивать зрелые плоды на землю ни в коем случае нельзя. Кроме того, нежелательно наклонять ветки, так как древесина хрупкая и может переломиться.

Сбор вишни и черешни

Ягоды с деревьев собирают при их потребительском созревании, так как они практически не дозревают после сбора, только портятся. По этой причине важно не упустить подходящий момент для сбора ягод – когда они достаточно спелые, но не перезрели. О потребительской спелости свидетельствует насыщенный цвет ягод, характерный для данного сорта, сладость мякоти и хорошо выраженный аромат. Ягоды при этом должны быть достаточно твердыми, не водянистыми. Если запоздать со сбором вишни, ягоды могут поклевать птицы, а также они потеряют привлекательный внешний вид и станут невкусными. После сбора урожая дерево можно начинать лечить и защищать от вредителей с помощью ядохимикатов.

Методы сбора вишни.

1. Метод дойки. Ягоды собирают вручную, плодоножки остаются на ветках. Так собирают самую сладкую вишню десертных сортов. Кожица при съеме ягод повреждается, поэтому собранные методом дойки ягоды хранятся недолго. Сортировка плодов происходит во время сбора, потом можно их уже не перебирать.

2. Метод стрижки. Пригоден для сбора урожая в целях транспортировки и хранения. Плодоножку ножницами или секатором перерезают посередине, таким образом плод остается полностью целым. Можно оставить около плода 2/3 плодоножки. Собирать вишню методом стрижки дольше, чем методом дойки, однако собранные таким способом ягоды лучше хранятся, а также их удобно транспортировать, особенно в специальных холодильниках.

3. Метод встряхивания. Можно потрясти дерево в саду вручную. Для этого метода не все сорта вишни подходят. Дело в том, что плодоножка должна легко отделяться от ягоды, причем место отрыва должно остаться сухим. Легко встряхиваются деревья следующих сортов вишни – Рубиновая, Владимирская, Гриот остгеймский (клон 2) и Гриот московский. Собирать ягоды данным способом желательно при сухой погоде.

Черешню собирают в момент потребительской зрелости, не допуская растрескивания ягод. Применяют метод стрижки, так

как без плодоножки ягоды черешни быстро повреждаются бурой гнилью. Как правило, черешню не хранят долго, а употребляют или перерабатывают сразу.

Сбор ягод с кустарников

Ягоды, как уже было сказано выше, не дозревают после сбора, поэтому их следует собирать в период потребительской зрелости. Основное отличие недозрелых ягод – плодоножка прочно крепится к ветке, плоды не осыпаются. Такие ягоды даже для транспортировки собирать не рекомендуется, так как они теряют вкусовые качества. Ягоды с кустарников снимают вместе с плодоножкой и чашечкой. В этом деле необходима аккуратность, так как поврежденные плоды хуже хранятся, а при переработке готовое сырье теряет в качестве.

К кустарниковым культурам относятся черная и красная смородина, облепиха, жимолость, ирга, крыжовник, малина и др. Сбор этих ягод трудозатратен, поэтому садоводы стараются его упростить, насколько это возможно. Один из способов, позволяющий несколько ускорить процесс, заключается в следующем. Под кустом расстилают полиэтиленовую пленку для парника (квадрат со стороной 1,5–2 м). Не обязательно охватывать весь куст, можно положить ее только под одну половину веток. Края пленки должны быть слегка приподняты. Ягоды срывают и бросают прямо на пленку. Таким образом, не приходится прилагать лишних усилий, укладывая сорванные плоды в тару.

> *Определить, созреют ли ягоды на кусте одновременно, можно еще во время цветения. Дружное и быстрое цветение предшествует одновременному вызреванию почти всех плодов, Если цветение затягивается, ягоды будут спеть через разные промежутки времени.*

Освободить собранные ягоды от попавших веточек и листиков очень просто. Надо налить в таз воду и погрузить в нее собранный урожай. Весь легкий сор всплывет на поверхность, а ягоды останутся на дне. Сор надо сразу собрать с помощью шумовки или руками. Необходимо проводить эту процедуру быстро, так как при впитывании влаги веточки и листья утяжеляются и тоже опускаются на дно.

Сбор смородины

Так как ягоды надо собирать при полном созревании, то необходимо правильно определить состояние потребительской

зрелости у смородины. Красная и белая смородина устойчива к осыпанию. Ягоды у большинства сортов держатся на веточках даже после полного вызревания, которое происходит, как правило, одновременно. Поэтому их и собирают кистями. Для этого кисть берут за плодоножку и отщипывают ее ногтями. Самих ягод касаться в этом случае нежелательно, чтобы их не повредить. Кожица у ягод белой и красной смородины тонкая и нежная.

Плоды черной смородины, достигшие биологической зрелости, осыпаются. Поэтому ее нужно собирать вовремя. Так как на кустах ягоды этих сортов созревают не одновременно, то и сбор ведется в несколько этапов. Снимают плоды кистями, более крупные – отдельными ягодами.

Собранный урожай помещают в прохладное место. Это может быть холодильник, погреб или ледник, оптимальная температура хранения – 0–5 °С.

Если предстоит транспортировка, то ягоды собирают на стадии технической зрелости. Они еще не должны достигнуть яркой окраски и достаточной мягкости. Цвет смородина может набрать в процессе перевозки. Но для употребления в свежем виде сразу после сбора такие ягоды не годятся.

Самое подходящее время для сбора смородины – сухая безветренная погода. Ягоды следует аккуратно складывать в корзинки или широкие ящики с низкими бортами, максимальная вместимость тары – 6-12 кг. Перед закладкой на хранение надо очищать ягоду от попавшего в нее мусора, а также от больных и поврежденных экземпляров.

> Кусты золотистой смородины декоративны, а ягоды вкусны. Однако следует помнить, что в молодых листьях и почках этого растения содержится яд, поэтому ни в коем случае не заваривайте с ними чай и не добавляйте их в соленья.

Сбор крыжовника

Самый надежный признак, по которому оценивают зрелость крыжовника – характерная для сорта окраска ягод. Кроме того, они становятся мягкими, сладкими и вкусными. Созревание ягод на одном кусте неодновременное. Не следует допускать перезревания, потому что в этом случае консистенция мякоти становится рыхлой, вкус ухудшается, переспелый крыжовник осыпается.

Для сбора крыжовника важно учитывать сроки технической и

потребительской зрелости. В состоянии технической зрелости он наиболее подходит для переработки. Вкусными получаются компоты из недозрелого крыжовника. В этот период его ягоды достигают характерного для данного сорта размера, но остаются достаточно твердыми, окраска – значительно светлее, зеленее той, которая появляется у него по достижении полного созревания. Когда ягоды собирают чуть недоспевшими, это в меньшей степени истощает кустарник, ведь на дальнейшее созревание ягод затрачиваются полезные вещества из других тканей растения. Чуть недозрелые ягоды можно собирать как с плодоножками, так и без. Сбор производят в сухую погоду, перед этим не поливая куст. Тару используют объемом 5 л, хранят ягоды в прохладном месте 3–4 дня.

Потребительская зрелость у крыжовника наступает через 1–2 недели после технической. В это время собирают крыжовник, предназначенный для употребления в свежем виде, срывая спелые ягоды вместе с плодоножками. Если ягоды предстоит перевозить, их сбор необходимо провести за несколько дней до того, как они полностью поспеют, во избежание порчи. Однако следует помнить, что собранные ягоды уже практически не дозревают. Исключение – крыжовник, спеющий в летний период с большим количеством осадков. Тогда со сбором лучше не затягивать, не дожидаясь, когда ягоды побуреют и растрескаются. Надо собрать слегка порозовевшие ягоды и спустя 1–2 дня они приобретут все присущие спелому крыжовнику качества.

Спелый крыжовник для употребления в свежем виде собирают в корзины или деревянные ящики объемом до 2 л. Хранить его можно в прохладном месте не более 2-х дней.

Кусты крыжовника большинства сортов имеют шипы на ветках. Поэтому чтобы обезопасить себя во время сбора, необходимо надевать одежду с длинными рукавами и использовать плотные латексные или кожаные перчатки. При ручном сборе ягоды менее всего подвержены травмированию, меньше повреждаются и сами кусты. Если на ветках данного сорта крыжовника шипов слишком много, то рекомендуется использовать для сбора специальный совок-гребенку (рис. 4). Его надевают на большой палец и проводят им по ветке, при этом удерживая ее свободной рукой. Под куст желательно подстелить брезент или пленку, чтобы потом с него собрать осыпавшиеся ягоды. После сбора следует отсортировать ягоды на зрелые и недозрелые, удалить мусор, порченые и переспевшие плоды. Такой совок-гребенку можно приобрести в магазине или изготовить самостоятельно.

Рисунок 4. Совок-гребенка для сбора крыжовника

Сбор малины

Малина начинает достигать съемной зрелости начиная с середины июля. Для употребления в свежем виде ягоды собирают на этапе полной зрелости, для транспортировки – за 1–2 дня до полного созревания, когда они достаточно твердые. Съемная зрелость характеризуется у малины свойственной для данного сорта окраской плодов. Если малина приобретает темный оттенок, это свидетельствует о том, что она переспела. В таком случае ее потребительские качества снижаются, а ягоды легко осыпаются.

На одном кусте ягоды зреют неодновременно, поэтому сбор малины производят многократно. Если погода теплая и сухая, ягоды поспевают быстрее, собирать их надо чаще. Если же выпадает много осадков и прохладно, сбор можно растянуть на значительный промежуток времени. На первом этапе обычно собирают минимальное количество ягод, на втором – самое большое, а на завершающем этапе спелых ягод остается немного, в основном они находятся на нижних ветках. Для сбора выбирают солнечный сухой день. Собирать надо полностью сухие ягоды, поэтому не следует делать это рано утром, когда роса не просохла, сразу после дождя или полива.

Спелую малину надо срывать с куста с плодоножкой. Если она плохо отделяется от ветки, можно использовать небольшие ножницы. В крайнем случае, если ягоды расположены слишком близко друг к другу или плодоножка слишком короткая, допускается срывать без нее.

Для сбора малины применяют особую технику, которая позволяет не повредить ее нежные ягоды. Технология сбора малины заключается в следующем (рис. 5). Левой рукой берут плодовую ветку, правую руку помещают под ягодой ладонью вверх, обхватив ее. Большим и указательным пальцами

отщипывают плодоножку, при этом ягода падает в ладонь. Так возможно собрать 5–6 ягод одновременно.

Рисунок 5. Положение руки при сборе малины

Так как у ягод малины тонкая, легко ранимая кожица, собирать их надо крайне осторожно, в корзинки или кузовки объемом до 3 л. Ягоды аккуратно укладывают в тару, не роняя и не кидая их. Сразу при сборе малину следует сортировать. Если попадаются поврежденные, без плодоножки или перезревшие ягоды, их нужно укладывать в отдельную тару. Нельзя пересыпать ягоды из одной тары в другую, чтобы не повредить их. Поэтому малину собирают сразу в те емкости, в которых она будет храниться, например в стеклянные банки. Не следует оставлять тару с собранной малиной под прямыми солнечными лучами, так как в этом случае она начинает быстро вянуть, ее масса уменьшается.

Сбор облепихи

Облепиха созревает в конце августа, в зависимости от климата, сроки созревания могут несколько отличаться. В состоянии съемной зрелости ее ягоды становятся ярко-

оранжевыми. Техническое созревание приходится на конец августа – начало сентября. В этот период облепиха еще достаточно твердая, не сочная, зато в ней максимальное содержание аскорбиновой кислоты, она подходит для приготовления компотов и варенья, заморозки. Через 10–15 дней ягода достигнет потребительской зрелости, станет мягче, сочнее. Тогда из нее можно готовить облепиховое масло, джем, употреблять ее в свежем виде, перетертую с сахаром.

Сбор облепихи – это трудоемкое и утомительное занятие. Осложняют его колючки на ветках. Ягоды плотно крепятся к плодоножке, поэтому при сборе они часто не отрываются, а мнутся в руках. Сок облепихи едкий, может вызвать раздражение, особенно если кожа до этого была оцарапана шипами. По этой причине следует собирать ягоды в специальной одежде и переднике. Ручной сбор обеспечивает самый большой урожай, так как меньшее количество ягод повреждается. Однако этот способ отнимает много времени. Сократить время сбора можно, если использовать маленькие ножницы и ими срезать плодоножки с ягодами. Кроме того, некоторые садоводы срезают целые ветки с ягодами, а уже потом обирают их. По одной ягодке облепиху собирать нерационально, а срезать гроздья надо предельно осторожно, не все сразу, так как это может нанести растению вред и снизить урожайность. Существует ряд способов быстрого и качественного сбора облепихи. Некоторые садоводы в этих целях используют совки-гребенки, а также ножи.

Если облепиху предстоит замораживать, можно срезать гроздья, промыть их и поместить в морозильник, не отделяя ягоды. После заморозки они легко отделяются от ветки.

Существует специальное приспособление для сбора облепихи – так называемая «кобра». Ее легко изготовить самостоятельно. Для этого следует взять деревянную палочку и проделать в ней шилом небольшие отверстия. В них вдеть стальную проволоку, обмотать край ручки изоляционной лентой. Проволоку нужно изогнуть так, как показано на рисунке 6. Размер большого отверстия проволоки должен быть чуть больше ягоды, чтобы она в него помещалась. Плодоножка срезается резким движением «коброй» вниз. Начинать надо от верхушки ветки и двигаться к основанию.

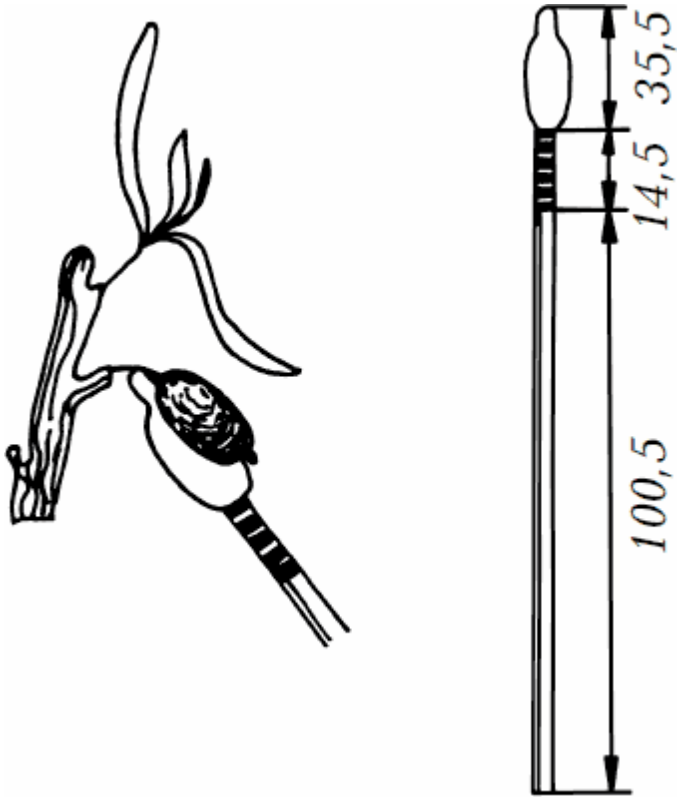

Рисунок 6. «Кобра» для сбора облепихи

Сбор клубники

Достигшая съемной зрелости клубника ярко-красного цвета, сладкая, ароматная. Если требуется транспортировать ягоды, надо собирать их на 1–2 дня раньше полного созревания. В этот момент клубника может быть частично зеленоватой. Ягоды на всех кустах созревают неодновременно, поэтому их сбор делят на несколько этапов. Для употребления в свежем виде их собирают с периодичностью в 1–2 дня, для заготовок – через каждые 3–4 дня. В прохладную погоду клубника созревает медленнее, тогда ее сбор можно проводить реже, а в солнечную, жаркую погоду, наоборот, чаще. Не следует допускать перезревания ягод, так как это снижает количество и качество урожая. Обширную плантацию удобно делить на зоны сбора: с одних собирать плоды на переработку, с других – для ежедневного употребления.

Собирают ягоды вручную, стараясь при этом как можно меньше касаться самой клубники. Ягоды снимают с плодоножками, без которых они быстрее портятся. Пальцами надо обхватить плодоножку со стороны куста и отщипнуть ее

ногтями. Саму ягоду при этом держать в руке не следует (рис. 7).

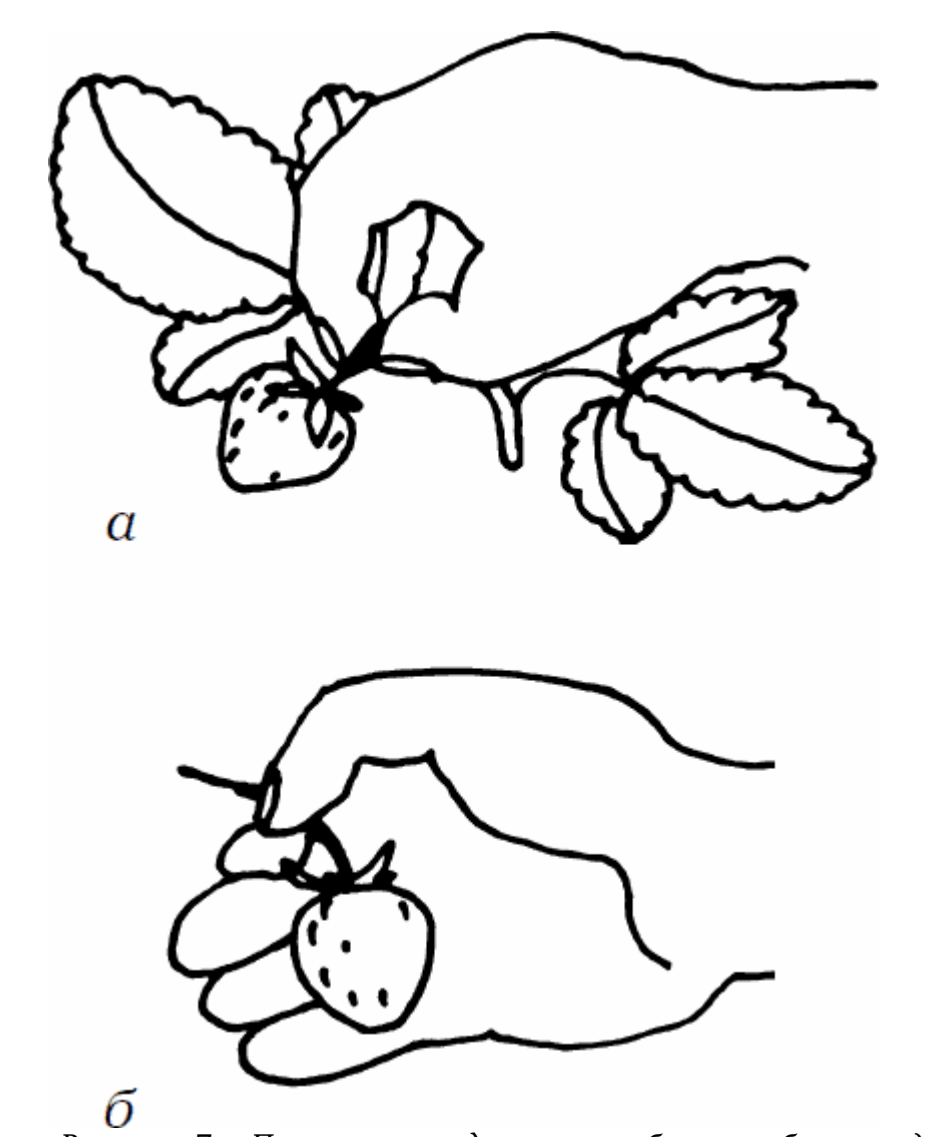

Рисунок 7. Положение ладони при сборе клубники: а) правильное – рука не касается ягоды; б) неправильное – рука касается ягоды

Собирать клубнику нужно в тару вместимостью до 3–5 кг. При этом сорванные с куста ягоды надо сразу складывать в те корзинки или ящики, в которых они будут транспортироваться, так как пересыпать клубнику из одной тары в другую нельзя ни в коем случае. Дело в том, что эта ягода легко мнется, что может привести к порче значительной части урожая.

Сбор рябины красной и черноплодной

Красную рябину собирают в состоянии технической и потребительской зрелости. Техническая зрелость наблюдается у этой культуры в сентябре. В этот период ягоды достаточно крупные, ярко окрашенные, но в них еще много горечи и кислоты, для употребления в свежем виде они не подходят. Зато такие ягоды хранятся в прохладном темном помещении в течение всей зимы.

В ноябре собирают рябину потребительской зрелости. Ягоды после заморозков набирают сахар, становятся вкусными, сочными, однако хуже хранятся. Обычно для длительного хранения их засушивают.

Собирают рябину в сухую погоду. Технически зрелую срывают с плодушками, а подмороженные ягоды по отдельности. Складывают собранные ягоды в небольшие корзинки или ящики. При сборе стараются не повредить нежные гроздья.

Черноплодную рябину начинают собирать в конце августа и заканчивают в сентябре. До заморозков надо собрать весь урожай, так как черноплодная, в отличие от рябины обыкновенной, от воздействия низких температур теряет свои вкусовые качества. Срывают отдельные ягодки без плодушки. Они хорошо хранятся в темном прохладном месте, например в погребе, в течение всей зимы.

Сбор шиповника

Шиповник ценится благодаря своим неповторимому вкусу и аромату, но более всего – за богатый витаминный состав. Особенно много в нем витаминов группы В, витаминов С, А и Е, которые необходимы нашему организму в осенне-зимний период. Шиповник делят на высоковитаминные и низковитаминные сорта – это деление обусловлено различным содержанием витамина С. У высоковитаминных сортов чашелистики растут вверх, а после их отрывания отверстие остается круглое. У низковитаминных (так называемого собачьего шиповника) рост чашелистиков направлен вниз, а при их отрывании остается пятиугольное отверстие.

Шиповник следует собирать до наступления заморозков, так как холода вызывают разрушение значительной части витаминных элементов в плодах. Сбор, как правило, начинают уже с конца августа – начала сентября, а в начале октября прекращают. Важно, чтобы плоды к моменту сбора достигли насыщенной красной окраски, но все еще сохраняли упругость.

Переспевшие ягоды становятся мягкими, в них остается мало витаминов.

Если шиповник планируется сушить, лучше для этого собирать слегка недозрелые ягоды, плотные, с небольшим блеском кожуры. Чашелистики сильно отстают от зрелых плодов, а у недозрелых они плотно прижаты. Мелкие ягоды менее полезны, чем крупные. Собирают шиповник вместе с плодоножкой и цветоложем, в которых содержание витамина С столь же высоко, как и в самих плодах.

Шиповник надо собирать вручную, стараясь не повредить тонкую кожицу. Молодые кусты шиповника на ветках имеют тонкие острые шипы, защищающие растение от животных и птиц. Ветви старых кустов покрыты более толстыми твердыми колючками. Для защиты от царапин и порезов во время сбора следует надевать плотные, желательно брезентовые, перчатки.

> Если при сборе плоды с тонкой кожицей помещают в плетеные корзинки, надо обтянуть эти емкости изнутри тканью или марлей, чтобы избежать повреждения ягод шиповника.

Сразу после сбора шиповник отправляют на переработку. В свежем виде его не хранят и не замораживают. При оттаивании после заморозки плоды теряют большую часть витаминов. Хранить свежие ягоды можно максимум 3 дня, после чего они начинают вянуть и терять полезные свойства. Для длительного хранения ягоды можно засушить, приготовить из них варенье или компот.

Сбор овощей и кукурузы

Съемная зрелость большинства овощей наступает в начале периода биологического созревания. Так как при биологической зрелости плоды образуют семена и становятся невкусными, не следует затягивать со сбором овощных культур. Но и слишком рано начинать собирать их не всегда возможно, хотя отдельные культуры употребляют в пищу задолго до съемной зрелости.

Овощи, растущие высоко над землей, собирают рано утром. Те культуры, плоды которых лежат на поверхности почвы – в сухую погоду после полудня, когда высохнет роса. Собранные овощи не следует хранить под прямыми солнечными лучами, так как это ведет к потере плодами большинства питательных веществ. За несколько дней до сбора прекращают удобрять овощи, чтобы снизить образование в них нитратов, происходящее в результате переработки азота. Также количество нитратов снижает ультрафиолет, поэтому за 3–4 дня до сбора снимают защитную пленку с парника и открывают доступ солнечным лучам. Листовые и клубневые овощи, например, редьку, кольраби, ревень, фенхель, рекомендуется собирать вечером, когда растения успевают истратить большее количество накопленных нитратов.

На упаковках с семенами обычно указывают максимальную величину созревшего плода, но зачастую ее несколько преувеличивают. Не следует ждать, когда он достигнет указанных размеров, так как этого может и не произойти, а урожай испортится. Надо снимать плоды, когда их размер и внешний вид станут оптимальными для данного сорта. Рекордных размеров могут достигать только отдельные экземпляры при соблюдении определенных условий и правил ухода.

Сбор капусты

Капуста белокочанная и краснокочанная

Зрелые кочаны капусты крупные, твердые и плотные. Ранние сорта достигают съемной зрелости в июне. В конце лета уборку урожая уже ведут активно – собирают большинство кочанов, а не выборочно. В сентябре – начале октября поспевают поздние сорта. Капуста на корню может зреть до самых заморозков и переносить температуру воздуха до -7 °С. Срезанные кочаны нельзя подвергать заморозке, так как они от этого портятся.

В сборе урожая белокочанной капусты среднеспелых и поздних сортов главное правило: лучше немного задержаться со сбором, чем снимать кочаны раньше срока. Это не касается скороспелых сортов, которые будучи оставленными на грядках на длительное время, начинают растрескиваться. Если необходимо все же подождать 3–4 дня, то созревание можно немного замедлить, слегка нагнув кочан несколько раз в разные стороны. От этого повредятся прикорневые волоски, питательные вещества перестанут поступать в кочан в нужных количествах, и процесс созревания приостановится.

Сбор белокочанной капусты осуществляют в сухую прохладную погоду, так как собранные в жаркий день кочаны быстрее вянут. Рекомендуемая температура воздуха для сбора капусты, закладываемой на длительное хранение, – 4–7 ˚С, ночные температуры – не ниже -3 ˚С. Кочан срезают ножом вместе с кочерыжкой, которую в пищу использовать не стоит, так как в ней содержится больше всего вредных веществ. Кочерыжка должна выступать из кочана на 3–4 см. Нижние листья также оставляют на кочане. Так капуста лучше хранится и не теряет своих полезных свойств. Среднеспелые и поздние сорта капусты допустимо вынимать из земли вместе с корнями, отрубая их уже перед закладкой на хранение.

> *Если после уборки белокочанной капусты вы не собираетесь выращивать второй урожай на тех же кочерыжках, надо обязательно выкорчевать их из земли. Оставленные в земле кочерыжки и корни гнют в них начинают размножаться опасные для капусты насекомые-вредители.*

Краснокочанная капуста достигает съемной зрелости в начале октября. Об этом свидетельствует плотная структура и яркая окраска кочанов, а также вес – не менее 600 г. Уборку краснокочанной капусты проводят аналогично. Перед сбором, примерно за один месяц, желательно сократить полив краснокочанной и белокочанной капусты поздних сортов – этот прием увеличивает лежкость плодов. Хорошо хранятся плотные кочаны, а при обильном поливе, особенно после засушливого лета, кочаны становятся рыхлыми, неустойчивыми к заболеваниям или же растрескиваются.

Капуста цветная

Оптимальный вес спелых головок цветной капусты

большинства сортов составляет 0,5–1,5 кг. Такая цветная капуста считается зрелой. Ранее снимать ее не рекомендуется, потому что тогда урожай потеряет в количестве. Если снять капусту позднее срока, то она перезреет, головки начнут прорастать, приобретут лиловый оттенок или пожелтеют, в результате урожай потеряет в качестве. По этой причине собирают культуру в сжатые сроки.

Головку цветной капусты срезают чуть ниже основания, захватывая несколько нижних листьев. После сбора капусту сортируют. Если головки успели прорасти или стали рыхлыми, их надо срочно употреблять в пищу, а не оставлять на хранение. Собранную цветную капусту нельзя оставлять под открытым солнцем, так как она быстро портится.

Кольраби

Ранние сорта кольраби собирают в июле – августе по мере созревания. Сбор поздних сортов осуществляют в начале осени. Кольраби на хранение собирают в середине октября. До первых заморозков необходимо убрать весь урожай. Устойчивы к небольшому морозу (до -4 ˚С) только фиолетовые сорта.

В период созревания стеблеплодов растениям необходимо обеспечить обильный полив, так как при недостаточной увлажненности кочаны становятся излишне твердыми. Урожай кольраби созревает неодновременно, собирать следует зрелые кочаны. Основной показатель зрелости – размер плода, при этом его диаметр составляет около 6-8 см, для поздних сортов допустим диаметр 10 см. Для употребления в свежем виде подходят и более молодые, некрупные кочаны. А вот перезревания кольраби допускать не следует, потому что перезревшая капуста становится сухой и грубой.

Кольраби вынимают из земли вместе с корнями, складывают в небольшие кучки, затем обрезают корни и листья ножом или секатором.

Если оставить корень ранних и среднеспелых сортов кольраби в земле, а стеблеплод срезать, вскоре появятся новые побеги и сформируются несколько стеблеплодов.

Брокколи

Для употребления в пищу у брокколи используют цветочные бутоны, формирующие плотные соцветия. Поэтому важно собрать урожай вовремя, не допустив набухания и цветения бутонов. Зрелая головка брокколи не более 20 см в диаметре, длина стебля

такая же. Цвет головок темно-зеленый, все бутоны плотно закрыты. Если бутоны желтеют и начинают раскрываться – брокколи передержана, она уже не так вкусна.

Острым ножом или секатором аккуратно срезают головку в прохладную погоду рано утром по росе, тогда капуста лучше хранится. После удаления центральной головки начинают появляться боковые соцветия. Их также собирают по мере созревания.

Заморозки до -1 ˚С не слишком вредят брокколи, поэтому ее можно собирать вплоть до конца октября. Однако воздействие более низких температур резко снижает лежкость плодов и их потребительские качества.

Брюссельская капуста

Плоды брюссельской капусты созревают в пазухах листьев, достигая съемной зрелости в начале октября. За месяц до сбора верхушку растения надо прищипнуть. Маленькие кочаны – около 5 см диаметром – становятся плотными и блестящими, на одном стебле их может образоваться до 30–50. Снимают урожай брюссельской капусты, как правило, за один прием. Растение срубают под корень, срезают листья и верхушечную почку. В результате остаются стебли с кочанами. После этого срезают уже сами кочаны.

Брюссельская капуста отличается высокой морозоустойчивостью. После заморозков ее вкусовые качества и лежкость увеличиваются.

Пекинская капуста

Пекинская капуста делится на листовые и кочанные сорта. Листья убирают по мере созревания, когда на растении образуется минимум 5–7 листьев около 10 см высотой.

Кочаны пекинской капусты формируются лучше всего при температуре около 15 ˚С, поэтому самый благоприятный сезон для их развития – осенний. Для этого пекинскую капусту высаживают в середине июля, а собирают урожай в октябре. Тогда ее кочаны наиболее крупные и плотные, лучше хранятся. Однако перенесшая даже минимальные заморозки капуста, хотя и не теряет своих вкусовых качеств, утрачивает способность к хранению. Кочаны выкапывают из земли с корнем в сухую погоду утром после высыхания росы.

Савойская капуста

Ранние сорта савойской капусты сажают в середине мая, а собирают урожай уже в конце июня – начале июля. Сбор ведут по мере созревания капусты, но не раньше, чем масса кочана достигнет 600 г. Перезревшие кочаны растрескиваются. Если снять с них прямо на грядке нижнюю листву или слегка надрезать основание корней ножом, этого не произойдет. Собранную летом савойскую капусту долго не хранят, используют сразу. Для консервирования такая капуста, независимо от сорта, мало подходит.

Поздние сорта годятся для длительного хранения. Их можно собирать после наступления заморозков, с середины ноября, так как савойская капуста морозоустойчива. Для сбора подходят кочаны весом от 2–3 кг. При сборе кочаны капусты срезают или выкапывают с корнем, который затем аккуратно удаляют. Верхние листья в количестве 3–4-х шт. оставляют для защиты внутренних, чтобы те не отламывались.

Сбор помидоров

Помидоры достигают съемной зрелости в момент полного формирования семян. Биологического созревания плодов допускать не следует. Собирают урожай в конце августа – начале сентября. Уборку проводят быстро, чтобы плоды не успели полностью созреть и перезреть или не остались на ветках до наступления заморозков. Поэтому можно собирать светло-зеленые, белесые, бурые и розовые помидоры, они дозреют во время хранения. Процесс достижения плодами состояния потребительской зрелости в хранилищах называют дозреванием. Однако если собрать недозревшие помидоры, когда ночные температуры воздуха опускаются до 5 °С или после заморозков, они уже не смогут поспеть.

Сбор недозрелых помидоров приводит к увеличению урожайности, так как в этом случае быстрее спеют оставшиеся на ветках плоды. Перед заморозками собирают все помидоры подряд, сортируют и отправляют на переработку или хранение. Еще один способ – последние помидоры не срывают с кустов, а выдергивают кусты с корнями, развешивают их в сарае на веревках, чтобы плоды таким образом дозревали. Вместе с хорошими плодами убирают плохие – больные, подгнившие, перезрелые, чтобы не допустить возникновения и распространения инфекции. Нестандартные и деформированные томаты рекомендуется убирать в первую очередь, чтобы они не

задерживали развитие стандартных экземпляров.

Помидоры можно обрывать вместе с плодоножкой, но ее надо удалить сразу после сбора при сортировке. В плодах с плодоножкой создаются повышенная влажность и благоприятные условия для развития гнили, поэтому они хуже хранятся.

Сбор огурцов

Огурцы созревают в средней полосе России в конце июля – начале августа. Их собирают по мере созревания. Основной признак зрелости – характерный для данного сорта размер. Если оставить огурцы на кустах дольше, то их употреблять будет практически невозможно, так как кожица загрубеет, пожелтеет, мякоть станет невкусной, с крупными семенами. Слегка перезревшие большие плоды подходят только для фарширования.

При сборе огурцов следует снимать сразу все больные и нестандартные плоды, чтобы они не мешали дозреванию остальных. Огурцам в процессе созревания требуется много влаги, при недостаточном поливе они накапливают горечь и становятся малопригодными для употребления. Под прямыми лучами солнца огурцы увядают прямо на ветке, поэтому их обязательно защищают каким-либо укрывным материалом.

Сбор рекомендуется проводить рано утром или поздно вечером. Срывают огурец с ветки следующим образом. Аккуратно придерживая плод, нажимают большим пальцем на плодоножку у основания, чтобы она переломилась. Следует соблюдать осторожность, потому что при сборе высока вероятность повреждения плетей, молодых побегов и только что появившихся плодов. После сбора огурцы мыть не следует. Главное, сразу же отсортировать их, отделив поврежденные и перезревшие плоды от здоровых.

Сбор перца

Съемной зрелости перцы достигают в середине августа. Данная культура пригодна для употребления в состоянии и технической зрелости, и биологической. Техническая зрелость наступает примерно за месяц до биологической. Плод еще не достиг окончательных размеров и окраски, но уже достаточно сформирован, он сочный, с толстыми стенками. Во время биологической зрелости происходит завершение развития плода. Самый оптимальный срок для сбора урожая перца – период между технической и биологической зрелостью, когда в плодах присутствуют все полезные вещества, которыми богат этот овощ.

Дольше хранятся, не теряя своих изначальных качеств, перцы, срезанные с плодоножкой. При сборе урожая необходимо аккуратно отделять плоды от веток, иначе легко повреждаются нежные стебли растения. Урожай перцев собирают с периодичностью в 5–7 дней, в зависимости от степени зрелости большинства плодов. Если вовремя не собрать поспевшие экземпляры, то следующие будут хуже развиваться.

Плоды поздних сортов перца могут зреть на ветках вплоть до первых заморозков. Однако перед похолоданием все перцы, независимо от того, поспели они или нет, следует собрать и отсортировать. Те плоды, которые еще не успели созреть, дозреют в процессе хранения.

Сбор баклажанов

Для данной культуры характерен сбор урожая в период технической зрелости. Дело в том, что биологически зрелые баклажаны, т. е. семена которых полностью сформировались и стали всхожими, практически теряют все свои полезные качества и становятся безвкусными. Однако и недозрелые плоды собирать не следует, так как в них повышенное содержание дубильных веществ и кислот. Недозрелые баклажаны используют для заготовок на зиму.

Характерные особенности достаточно зрелого для сбора плода – яркий цвет и интенсивный блеск, мелкие семена, нежная мякоть. Спелые баклажаны большинства сортов приобретают насыщенный темно-фиолетовый оттенок. Плодоножки и чашечки на баклажанах при сборе оставляют, чтобы овощи лучше хранились.

Сбор кабачков

В зависимости от сорта кабачки достигают съемной зрелости в течение 2–5 недель после высадки рассады. Убирают урожай с июля по сентябрь. Потребительская зрелость характеризуется размерами: длина – не менее 15 см, толщина – около 7 см. Семена в этот период недостаточно зрелые, мякоть нежная, сочная, а кожица твердая. При постукивании спелый кабачок издает глухой звук.

Плоды срезают с плодоножкой длиной около 5 см садовыми ножницами, ножом или секатором. Плодоножка у зрелого плода мягкая и легко поддается воздействию. После сбора рекомендуется оставить кабачки на солнце на несколько дней, чтобы затвердела кожица. Это увеличивает их лежкость.

При плодородной почве и благоприятных погодных условиях с каждого куста можно снять до 20 плодов. Также для большей урожайности не допускается оставлять на ветках кабачки дольше срока, потому что перезревшие экземпляры не дают развиваться новым завязям. Поэтому собирают зрелые кабачки через 1–2 дня (в период съемной зрелости). Весь урожай стараются снять до первых заморозков, так как подмерзшие плоды хуже хранятся.

Сбор патиссонов

Созревают патиссоны, в зависимости от сорта, времени высадки и климата, в конце июля – начале сентября. Сбор производят с периодичностью в 2–3 дня, чтобы они не перезрели. Достигшие технической зрелости патиссоны составляют около 10 см в диаметре. Для употребления в свежем виде рекомендуется снимать плоды до 12 см в диаметре, для консервирования – до 7 см.

Срезают патиссоны с частью плодоножки и чашечкой. Если снимать плоды регулярно, растения будут плодоносить вплоть до заморозков. Перед морозами следует собрать все оставшиеся на ветках плоды, молодые использовать в пищу сразу, а крупные вызревшие заложить на длительное хранение.

Сбор кукурузы

Кукуруза достигает съемной зрелости в конце августа – начале сентября. Кукурузные початки обычно созревают неравномерно, поэтому сначала следует собирать верхние, а затем нижние. Интервал между сбором верхних и нижних початков может составлять от 7 до 10 дней. Для употребления в пищу початки кукурузы надо собирать, пока они не успели полностью созреть и потерять значительную часть Сахаров, которые превращаются в крахмал. Если кукурузу планируется мариновать, собирать ее надо за 1–2 недели до стадии съемной зрелости, т. е. еще совсем молодые початки.

Плодоножки достаточно зрелых для сбора початков становятся гибкими и отклоняются от стебля так, что плоды располагаются почти параллельно земле. Початок кукурузы покрыт оберткой из листьев. К моменту потребительской зрелости они становятся светло-желтыми и подсыхают, при этом плотно прилегая к плоду. Из початка выходят шелковистые нити – это пестичные столбики. У незрелых плодов они ярко-розовые, влажные, с трудом отделяются от основания. При созревании нити подсыхают и буреют, их легко оторвать от плода.

Листья защищают кукурузный початок от птиц и насекомых, поэтому их нельзя повреждать, пока плоды находятся на стеблях. Для того чтобы проверить состояние початка, просто слегка отогните верхние листья, а затем верните их в исходное положение.

Еще один признак зрелой кукурузы – верхний конец початка несколько округляется, в то время как у неспелых он заостренный. Зерна в этом месте у спелых плодов располагаются плотно, их оттенок становится молочно-белым или светло-желтым.

Кукуруза достаточно созрела для сбора, если при надавливании на верхние зерна выделяется белый густой сок, напоминающий молоко. Именно поэтому данная стадия созревания называется «молочной зрелостью». У молодых плодов сок прозрачный, жидкий. У переспевшей кукурузы белый сок становится слишком густым, так как набирает большое количество крахмала.

Рекомендуется собирать кукурузу утром, после схода росы. Идеально, если сбор ведется в прохладную погоду. Дело в том, что низкие температуры предотвращают быстрое преобразование Сахаров в крахмал. Этот фактор необходимо учитывать и при хранении сахарной кукурузы. Початок следует надломить у основания плодоножки и отделить от стебля, потянув вниз и слегка прокрутив. В это же время свободной рукой надо придерживать стебель. Зрелые початки легко отрываются подобным образом. Если плодоножка не отрывается, ее волокна сырые и зеленые, значит, кукуруза недостаточно зрелая.

На семена початки кукурузы собирают в период биологической зрелости, однако следует успеть сорвать их до заморозков, так как подмороженные семена использовать нельзя. Биологическая зрелость, как правило, наступает через 4-6 недель после потребительской. В этот период листья и стебли кукурузы высыхают полностью и становятся коричневыми. На семена собирают только опыленные плоды. Их отрывают вручную, наклоняя вниз и прокручивая. Верхние листья, закрывающие початки, отделяют и оставляют плоды до полного высыхания семян. Для этого укладывают початки в сетчатые мешки и размещают в сухом прохладном помещении. Обычно семена высыхают за 1–2 месяца. Раз в месяц их надо проверять, отслеживая появление плесени, грибка или иных заболеваний.

Готовые семена абсолютно сухие, влаги в них минимальное количество. Проверить это можно, поместив несколько зерен в герметичную емкость и поставив в холодильник. Если спустя двое

суток не образуется конденсат, зерна готовы. Готовые семена легко отделяются от кочерыги. Высушенные семена следует промыть, еще раз хорошо просушить, поместить в плотно закрывающуюся емкость и хранить в сухом прохладном месте. Срок годности – до 10 лет.

Сбор бахчевых

Получить богатый урожай бахчевых культур можно при соблюдении некоторых правил выращивания, потому что это теплолюбивые и достаточно капризные растения. Арбуз родом из Африки, поэтому для вызревания ему необходима сухая солнечная погода. Тогда его мякоть будет сладкой, насыщенной сахарами, ароматной. Дыня родом из Азии, ей тоже требуется жаркий и сухой климат. Тыква менее теплолюбива по сравнению с остальными бахчевыми культурами, так как ее родина – Северная Америка. Для повышения урожайности данных растений в средней полосе России садоводы применяют различные техники выращивания, такие как прищипка и искусственнее опыление.

Зреют бахчевые в условиях умеренного климата начиная с августа и до поздней осени. Раньше остальных созревают арбузы, а тыквы могут лежать на грядках вплоть до заморозков. Зрелые плоды имеют характерные для всех бахчевых признаки: мякоть становится сочнее и слаще, семена покрываются плотной кожурой, цвет становится более насыщенным, светлые участки высветляются еще сильнее; корка плода делается тоньше, при этом твердеет. У некоторых сортов тыкв корка при созревании становится очень жесткой.

Сбор арбузов

При благоприятных условиях урожай арбузов начинает созревать уже в начале августа. В этот период необходимо хорошо поливать растения. Если погода пасмурная, арбузы созреют позже и не наберут максимальной сладости. При обильных осадках и поливе арбузы могут загнить. Чтобы предотвратить это, рекомендуется подложить под каждый плод деревянную дощечку.

> Чтобы солнечные лучи равномерно прогревали поверхность арбузов, их надо переворачивать раз в неделю. При этом старайтесь как можно меньше перекручивать плодоножку чтобы не повредить волокна, по которым в плод поступают питательные вещества.

Арбузы снимают для употребления в свежем виде в состоянии потребительской зрелости, потому что при хранении они практически не дозревают. Достигшие биологической зрелости арбузы начинают увядать, теряют вкусовые качества.

Перезревания допускать не следует, не считая случаев выращивания плодов на семена. Если предстоит транспортировать арбузы на дальнее расстояние или длительно хранить, надо собирать их в период технической зрелости, когда плоды наименее всего подвержены растрескиванию и увяданию мякоти. Для засолки такие арбузы тоже подходят.

Признаки съемной зрелости арбуза:

1) плодоножка усыхает;

2) цвет темных полосок становится насыщеннее, светлые полоски, наоборот, еще больше выцветают, в итоге расцветка приобретает большую контрастность;

3) при постукивании арбуз издает глухой звук;

4) если слегка сдавить плод, раздается характерный треск;

5) там, где арбуз соприкасается с почвой, его поверхность желтеет.

Рекомендуется собирать зрелые арбузы как можно чаще, чтобы не задерживать процесс формирования новых завязей. Как правило, весь урожай с бахчи снимают в 3–4 этапа.

Сбор дынь

Достигшие потребительской зрелости дыни в зависимости от сорта приобретают яркую окраску, обычно желтую или светло-оранжевую, или покрываются белесыми трещинками. Сетка трещин может покрывать всю поверхность плода или располагаться кольцами вокруг основания плодоножки. На противоположном конце плода корка становится мягкой, кроме того, плодоножка легко отрывается от плода. Спелая дыня издает интенсивный аромат.

> *За неделю до сбора дынь рекомендуется надрезать плодоножку наполовину рядом с местом ее крепления к плети. Это приостанавливает обмен питательных веществ между плодом и зеленой частью растения, в результате дыни накапливают больше полезных веществ и сахаров.*

Технически зрелые дыни обладают всеми этими признаками, но менее выраженными. Такие плоды снимают только в том случае, если их надо перевозить на дальнее расстояние или закладывать на длительное хранение.

Зрелые плоды забирают у растения много соков и питательных веществ, новые завязи в результате плохо развиваются, поэтому своевременный съем спелых дынь

позволяет увеличить урожайность. В период активного созревания плоды следует проверять на зрелость и убирать спелые 1–2 раза в неделю.

Предпочтительнее снимать дыню с плодоножкой. Допускается снятие без плодоножки, особенно тех плодов, которые сразу употребляют в пищу или перерабатывают.

Дыни собирают в сухую погоду рано утром, пока плоды еще прохладные. После сбора дыни оставляют на несколько дней под солнечными лучами. Лишняя влага из корки испаряется, она становится твердой, крепкой. Чтобы защитить плоды от росы, их накрывают ботвой или свежескошенным сеном.

Сбор тыквы

Основную массу зрелых тыкв собирают в сентябре, когда перестают расти ветви и листья растения. Необходимо успеть убрать весь урожай до первых заморозков, потому что подмороженные плоды хуже хранятся и теряют свои вкусовые качества. Обычно все тыквы собирают в один прием. Если на участке растут позднеспелые сорта, оставлять их на грядках после заморозков не рекомендуется, они дозреют в процессе хранения.

У разных сортов съемная зрелость проявляется по-разному. Общие признаки:

1) высохшая плодоножка;

2) окраска, характерная для данного сорта (особенно ярким становится тот бок плода, который находится под прямыми солнечными лучами);

3) корка твердая, плотная;

4) плети растения сухие, листья пожелтевшие.

Кроме этого, зрелость проверяют следующим образом. Сильно надавливают на корку ногтем, и если продавить ее не удастся, значит, тыква созрела.

Сбор тыкв проводят в сухую солнечную погоду, чтобы они лучше хранились. Плод снимают с плодоножкой, отрезая ее острым ножом или секатором. При этом стараются не повредить корку, потому что в этом случае возникнет риск загнивания тыкв.

Тыквы при хранении могут быстро испортиться. Дело в том, что сорванная тыква все еще продолжает дозревать. Поэтому сразу после сбора следует разложить плоды в сухом прохладном месте на деревянных помостах, присыпанных опилками. За 2 недели тыквы полностью доспеют и тогда уже можно отправлять их на длительное хранение.

Сбор грибов

Не все виды грибов можно вырастить в приусадебном хозяйстве. Однако около 30 видов поддаются культивированию. Дело в том, что основная масса съедобных грибов растет только в симбиозе с деревьями. Поэтому чтобы вырастить на участке достаточно большой урожай белых грибов, подосиновиков или подберезовиков, необходимо, чтобы на нем росли соответствующие деревья. Самыми популярными у садоводов грибами являются шампиньоны и вешенки.

Сбор шампиньонов

Шампиньоны считаются зрелыми, когда диаметр их шляпок достигает 3 см. Можно вырастить и более крупные экземпляры, но при этом не допустить перезревания грибов, так как в этом случае они темнеют, деревенеют, становятся невкусными. Шампиньоны следует срывать осторожно, чтобы грибница не пострадала. Гриб вращают по часовой стрелке, тем самым вынимая из земли. Место, откуда он был извлечен, следует присыпать почвой, чтобы избежать высыхания грибницы. При соблюдении всех условий грибница дает до 5 кг шампиньонов с 1 м^2. Плодоношение продолжается в течение 2–3-х месяцев.

Сбор вешенок

Вешенки выращивают в подвальных помещениях на субстрате или древесных пнях на открытом воздухе. Если вешенки зреют на мешках с субстратом, для них проделывают отверстия. В основном все грибы будут тянуться в уже имеющиеся отверстия. Те, которые все же останутся под пленкой, также следует освободить. Технической зрелости вешенки достигают примерно спустя неделю после появления первых всходов. В этот момент шляпка гриба достигает 4–7 см, ее края слегка загибаются внутрь.

Снимают весь сросток целиком, для чего его выкручивают из субстрата. Нельзя оставлять на месте снятого сростка какие-либо остатки плодовых тел грибов. Если все же мелкие частицы остались, то обязательно зачищают это место. За несколько часов до сбора прекращают полив вешенок, чтобы они были сухими. Если же этого не сделать, то при упаковывании в полиэтиленовую пленку грибы будут испарять лишнюю влагу, отчего появится обильный конденсат. В результате продукт быстрее портится.

Следующий урожай на той же грибнице следует ждать через 2 недели. Затем еще через 2 недели появятся новые грибы. Плодоношение одной грибницы проходит в три этапа. На первом собирают до 70 % урожая, на втором – 20 %, на третьем – 10 %. Если температура воздуха высокая, грибы растут быстро, урожай можно снимать по несколько раз в день.

Срезка зелени

Зелень собирают по мере ее созревания. Срезают ее рано утром или поздно вечером. При этом листья должны быть сухими, так как в противном случае при хранении они начнут быстро гнить. Чтобы увеличить срок хранения, сразу после срезки зелень помещают в прохладное место.

Раньше остальных зеленных культур развивается кресс-салат. Его срезают ножницами, урожай собирают каждые 2 недели при периодическом высевании новых семян. На старых кустиках, с которых уже срезана зелень, новые побеги тоже развиваются достаточно быстро.

Укроп, выращиваемый на зелень, по мере роста необходимо подрезать. Несколько кустиков можно оставить на семена, их подрезать не следует, но и зелень с них снимать в скором времени будет нельзя, так как все полезные соки станут уходить в рост семян. Излишки зелени укропа сушат в духовом шкафу или в микроволновой печи и оставляют на хранение.

Срезка пера лука

На перо выращивают определенные сорта лука. Самые популярные из них: лук-батун, шнитт-лук, лук-порей, лук-шалот. Для получения зелени семена лука высевают в открытый грунт уже в июле, дают всходам перезимовать, а сразу после схода снега собирают первую свежую зелень. Также можно выращивать лук на перо в теплице и парнике.

Лук-батун – это многолетнее растение. Но обычно его вырывают из земли с корнем, когда зелень еще недостаточно развитая, нежная и мягкая. Можно срезать зелень постепенно, давая самым маленьким побегам вырасти. Не все сорта лука способны перенести морозы, поэтому оставлять их в земле на зиму нецелесообразно.

Если перо лука на грядках желтеет, то причина, как правило, кроется в различных насекомых-вредителях, с которыми надо своевременно бороться. Для лучшего развития лука на перо следует часто рыхлить почву, для того чтобы к корням поступал воздух. Если лук-батун сажать густо, тогда можно получить больше урожая с меньшей площади, а также само перо будет более качественным, потому что в условиях загущенной посадки листьям труднее расти, а значит, грубеть и желтеть.

Сбор петрушки

В зависимости от сорта петрушку выращивают для получения зелени или корнеплода. Зелень петрушки срезают по мере роста. Для получения урожая ранней весной корневые сорта оставляют осенью в земле. После таяния снега в следующем году появятся новые растения.

На зелень можно срезать весь кустик целиком или его часть, при этом следует оставить на корню черешки не менее 5 см высотой, тогда быстрее разовьются новые побеги. Корнеплоды петрушки выкапывают вместе с ботвой. Затем листья срезают так, чтобы черешки длиной до 10 см остались около корня. Зелень корневой петрушки также пригодна в пищу, поэтому от ее выращивания садоводы выигрывают вдвойне.

> Не забывайте оставлять пару кустов любимой зеленной культуры на семена. Иногда бывает непросто найти семена точно такого же сорта в продаже, особенно если вы не знаете его название. Самостоятельно полученные семена ничем не уступают покупным.

Срезка базилика

Базилик созревает, как правило, в начале июля. Срезают листья, когда они достигнут в длину не менее 10 см. Наиболее полезными у этого растения являются молодые побеги с небольшими листочками. Их также срезают по мере появления, не затрагивая главного стебля, чтобы получать урожай базилика в течение всего лета.

При срезке базилика на кустике надо оставлять не менее 4–5 листочков для дальнейшего роста зелени. После начала цветения базилика зелень с куста также можно срезать. Это не помешает образованию семян, а листья даже полезнее в этот период, так как в них присутствует большое количество эфирных масел. Такая зелень более всего подходит для сушки на зиму.

Срезка щавеля

Сбор урожая щавеля проводят с мая до сентября. Крайний срок сбора – за месяц до первых заморозков. Кустики готовы к срезке, когда в розетке будет 5 настоящих листьев. Перед сбором щавель следует прополоть, а после сбора прорыхлить грядку. Сбор ведут в сухую погоду, после того как полностью просохнет роса. Листья срезают на расстоянии 4 см от поверхности почвы,

стараясь не повредить точку роста кустика. В дальнейшем растение восстанавливается, и его можно снова срезать. Всего за сезон проводят 4 сбора урожая щавеля.

Срезка шпината

Шпинат является крайне скороспелой культурой. Собирают его уже на 8–10-й неделе при весеннем посеве или на 10–12-й неделе при летнем посеве. Это однолетнее растение хорошо приспособилось к зимним условиям. Поэтому шпинат можно высаживать как озимую культуру с конца августа до середины сентября или в ноябре, для того чтобы он семенами ушел под снег. В первом случае озимого способа посадки свежие листья готовы к срезке уже на 15-й день после освобождения почвы от снега. Во втором – урожай готов к употреблению на неделю раньше. Свежую зелень шпината можно срезать, начиная с апреля и заканчивая второй половиной августа.

Сигналом к началу сбора урожая шпината служит развитие у растения 5–6 настоящих листьев. Срезать листья шпината лучше всего с утра, когда они обсохнут от росы или полива. В противном случае листья легко ломаются, что затрудняет хранение.

Для того чтобы получить несколько урожаев с одного куста, лучше срезать не все листья сразу. В таком случае будут образовываться новые листья, которые можно будет убирать до появления цветоносных побегов. Важно следить, чтобы на растениях не образовывалось больше 8 листьев, иначе период стрелкования наступит раньше. С появлением цветоносных побегов листья шпината становятся грубыми и невкусными, поэтому важно вовремя собрать урожай.

Начинать собирать урожай следует с наружных листьев, аккуратно обламывая или отрезая их без черешков. За один раз срезают не более половины листьев с куста. Если же требуется убрать растение целиком, то его выдергивают с корнем или срезают под первыми листьями.

Шпинат можно выращивать также в комнатных условиях. На подоконниках или балконе это однолетнее растение способно прожить и давать урожай в течение 2-х лет. В этом случае урожай собирают на 8-й неделе после появления всходов. Первый раз срезают не более половины образовавшихся листьев и дают растениям отдохнуть 8 недель. По истечении этого срока собирают второй урожай. При соблюдении данного условия окрепшее растение способно отдать до 70 % зеленой массы. Чтобы как можно дольше получать урожай комнатного шпината,

необходимо вовремя срезать все появляющиеся цветоносные побеги.

Выкапывание картофеля и корнеплодов

Корнеплоды для длительного хранения необходимо выкапывать в период их биологического созревания. Тогда ботва становится вялой, зато кожура делается толще и тверже, что повышает ее устойчивость к повреждениям. Молодые корнеплоды рекомендуется употреблять сразу после сбора или хранить недолго, так как из-за тонкой кожицы и короткого периода покоя они быстро повреждаются, неустойчивы к заболеваниям, вянут и портятся в хранилище.

Оптимальное время для сбора большинства корнеплодов наступает в конце сентября – начале октября. Опаснее всего для корнеплодов заморозки: оставленные в подмерзшей земле, они теряют свои вкусовые качества, быстро портятся, загнивают, их лежкость значительно уменьшается. Особенно плохо переносят даже незначительное промерзание почвы редис, репа, свекла. Уже при температуре почвы 5 ˚С они становятся невкусными и быстро увядают.

После сбора корнеплоды обязательно очищают от налипшей почвы и растительных останков. Ботву срезают, оставляя короткие черешки. Все больные и поврежденные плоды отделяют, затем выбрасывают или сразу употребляют в пищу. Если сбор и подготовка к хранению произведены правильно, а условия хранения соответствуют стандартам, корнеплоды среднеспелых и поздних сортов могут лежать до полугода.

Выкапывание картофеля

Картофель ранних сортов в настоящее время получил широкое распространение, его выращивают практически на всех приусадебных участках. Из-за раннего сбора он менее всего подвержен различным заболеваниям и поражению насекомыми-вредителями, кроме того, в раннем картофеле высоко содержание витаминов, минеральных веществ и клетчатки. Вследствие этого он подходит для быстрого употребления. Для длительного хранения картофель раннеспелых сортов не предназначен из-за тонкой кожицы и избытка крахмала, отчего его мякоть быстро начинает темнеть и портиться. Однако при необходимости его можно сохранить в течение нескольких месяцев. Выкапывать клубни надо аккуратно, стараясь как можно меньше травмировать, а также сразу прятать их под навес или накрывать мешковиной, чтобы уберечь от прямых солнечных лучей.

Картофель скороспелых сортов начинают убирать уже в конце

июня – начале июля, а заканчивают в конце июля – начале августа. Выкапывание раннего картофеля для немедленного употребления можно начинать, когда он цветет и его ботва еще зеленая. За неделю до сбора рекомендуется срезать всю ботву, благодаря чему кожица клубней огрубеет и они лучше перенесут транспортировку. Кроме того, это уменьшает вероятность заражения клубней различными заболеваниями, передающимися от ботвы. После срезки ботву необходимо сжечь, нельзя отправлять ее в компостную яму.

> После *того как куст картофеля выкопан, не обирайте клубни с корней сразу. Когда вся грядка опустеет, сравните урожайность кустов. С тех, которые дали наибольшее количество плодов, оставьте несколько клубней на семена. Такая методика приводит к увеличению урожайности картофеля с каждым годом.*

На длительное хранение закладывают корнеплоды среднеспелых и поздних сортов. Поздние сорта картофеля необходимо собрать до наступления заморозков. Это крайне важно, так как существенное понижение температуры почвы на момент сбора урожая значительно снижает его лежкость. В результате при хранении портится до 80 % от общего количества картофеля. Нежелательно допускать перезревания клубней, потому что в этом случае они хуже хранятся, теряя устойчивость к заболеваниям и свои вкусовые качества.

Картофель среднеспелых и поздних сортов будет дольше храниться после сбора, если задолго до этого принять все необходимые меры по защите растений от различных заболеваний, в том числе фитофтороза. Эта инфекция чрезвычайно быстро распространяется, поэтому бороться с ней надо заранее. Не следует допускать смыкания ботвы соседних кустов. Как только зелень достаточно разовьется, необходимо прореживать ее, а в определенный сроки вовсе скосить. Определяют время скашивания ботвы следующим образом. Стебли растений начинают желтеть и подсыхать. Тогда подкапывают кусты и оценивают состояние клубней. Когда кожица у них станет достаточно толстой и крепкой, ботву срезают, оставляя черенки длиной около 10 см, и обязательно сжигают. Обычно эту процедуру проводят за 10–20 дней до начала уборки урожая картофеля.

Уборку картофеля проводят в сухую погоду. Чтобы определить степень созревания корнеплодов, выкапывают при наступлении срока сбора пробный кустик. Для раннеспелых сортов потребительская зрелость наступает, когда клубни

достигают не менее 3 см в объеме. Судить о созревании картофеля среднеспелых и поздних сортов можно по тому, что растения отцветают, листья начинают увядать.

При уборке картофеля кусты растений аккуратно подкапывают вилами вдоль рядов не слишком близко к корням, чтобы не повредить корнеплоды. После этого вытягивают клубни за черенки ботвы. Корнеплоды обрывают с корней, отряхивают от налипшей земли и складывают в ведро. Сразу после сбора картофель сортируют. Различные сорта закладывают на хранение отдельно. Также от здоровых экземпляров отделяют больные или перезревшие, чтобы предотвратить развитие различных инфекций.

После сбора картофеля ботву, стебли и корневища сразу же уничтожают, не отправляя их в компостную кучу, так как на зеленой части и корнях могут присутствовать распространители опасных заболеваний, а также насекомые-вредители.

Выкапывание моркови

Для получения качественного и большого урожая моркови важно правильно выбрать срок сбора зрелых корнеплодов. Съемная зрелость совпадает у моркови с биологической. Тогда она набирает максимальное количество питательных веществ и дольше хранится. Основной признак биологической зрелости – отмирание ботвы. Важно успеть собрать урожай до наступления заморозков. Также для моркови вредны обильные осадки осенью, так как из-за излишнего накопления влаги ее плоды начинают трескаться.

Главное правило, касающееся всех сортов моркови, от скороспелых до поздних, следующее: растения не следует выкапывать раньше чем через 2,5 месяца после высадки. Раннеспелые сорта собирают в середине июля. Их не хранят долго, употребляют сразу в пищу. Среднеспелые сорта достигают технической зрелости, когда их ботва желтеет, становится сухой, над землей выступает основание корнеплода. Эту морковь можно использовать для заготовок и закладывать на краткосрочное хранение.

Поздние сорта моркови полностью созревают в сентябре-октябре, достигая нужного размера и накапливая необходимый каротин и другие полезные вещества. Однако в начале сентября сбор производить не рекомендуется, так как урожай теряет в этом случае в количестве – выкопанными раньше срока оказываются много недоспелых мелких экземпляров. Рекомендуется основную массу корнеплодов выкапывать в конце месяца или в начале

следующего, тогда их размер будет оптимальным.

> Для сбора корнеплодов, которые планируется закладывать на длительное хранение, лучше подходит теплая сухая погода. Сбор надо проводить осенью, потому что в это время в хранилищах температура достаточно низкая. Летом, напротив, в погребе слишком тепло и влажно.

Чтобы защитить зреющие корнеплоды от ночных заморозков, в конце августа пригибают ботву к земле, чтобы она покрывала выступающую над поверхностью часть корнеплода.

Морковь выдергивают из земли, придерживая за ботву, при этом другой рукой удерживают показавшийся на поверхности корнеплод. Если длинные экземпляры вытягиваются с трудом, их аккуратно, стараясь не повредить, подкапывают вилами. После сбора ботву сразу же обрезают, черешки листьев не оставляют. Налипшую землю отряхивают, наиболее грязные корнеплоды промывают в воде. На солнце оставлять морковь после выкопки нельзя, надо отсортировать ее и разместить в прохладном помещении для просушивания.

При уборке моркови редко удается избежать повреждения корнеплодов. В течение нескольких дней рекомендуется выдержать корнеплоды при температуре воздуха 10–12 ˚С и относительной влажности 90–95 %. Это способствует затягиванию мелких ран и крупных порезов, а также подсушиванию моркови.

При сортировке моркови отбирают все экземпляры с повреждениями, которые будут хуже храниться. Их хранят отдельно или в самых верхних слоях в ящиках или штабелях и употребляют в пищу самыми первыми.

Выкапывание редиса

Со сбором редиса не рекомендуется запаздывать, потому что перезревший корнеплод быстро теряет свой вкус, становится рыхлым, волокнистым. Редис следует употреблять непосредственно после сбора, тогда в нем большое количество полезных веществ и эфирных масел. Неправильно собранный редис хранится всего несколько часов. Основные ошибки при уборке – полная обрезка корней и ботвы. В этом случае редис быстро вянет и теряет вкусовые качества.

Правильный метод сбора таков. Собирают корнеплоды рано утром или в другое время суток через 2 ч после полива. Сразу очищают от земли, листья обрезают, оставив черешки длиной 2–

3 см. Корни не удаляют. Затем упаковывают редис в полиэтиленовые пакеты и хранят в холодильнике до 5 дней.

Выкапывание столовой свеклы

В средней полосе России срок созревания столовой свеклы наступает в начале сентября. До заморозков необходимо собрать весь урожай, потому что даже минимальные минусовые температуры снижают лежкость свеклы. На семена корнеплоды также надо убрать до морозов, не допуская подмерзания верхушечных почек. Лучше всего хранятся поздние сорта свеклы, вегетация которых составляет не менее 4-х месяцев. Но дольше 5 месяцев передерживать данную культуру не следует.

Для сбора свеклы выбирают теплый день без осадков. Перед сбором растения не поливают в течение 2–3-х недель. Корнеплод подкапывают лопатой или тупыми вилами и вытаскивают за ботву. Сразу после того, как весь урожай убран, корнеплоды перебирают, одновременно сортируя, отряхивая от земли, срезая ботву и корешки. Черешки листьев оставляют длиной 1–2 см, основной корень – длиной около 5 см. Свеклу сразу же отправляют на длительное хранение, не оставляя на воздухе и под лучами солнца. Если нет такой возможности непосредственно после сбора, то делают временные хранилища, так называемые бурты – траншеи в земле, в которые укладывают корнеплоды слоями, пересыпая землей.

Выкапывание редьки

Редьку можно начинать собирать с середины лета. В это время ее корнеплоды становятся технически зрелыми. Из них готовят салаты и другие блюда. Однако если собрать слишком рано весь урожай, он будет гораздо меньше, чем при полном созревании корнеплодов, которое происходит в сентябре. Чем позднее собрана редька, тем выше ее качество и лежкость. Однако до заморозков редьку на грядках оставлять нельзя. Подмороженные корнеплоды быстро загнивают во время хранения. Поэтому зимнюю редьку надо убрать до первых чисел ноября.

Уборку редьки проводят в сухую теплую погоду. Метод выкапывания такой же, как и свеклы. При сборе сразу удаляют бракованные экземпляры – больные, перезревшие, недозрелые и неправильной формы. У собранной редьки полностью удаляют ботву до основания плода, корень не срезают. Сортируют редьку в зависимости от размера корнеплодов: те, что в диаметре

составляют не менее 4–8 см, закладывают на длительное хранение, остальные используют для употребления в свежем виде и заготовок.

Выкапывание репы

Сроки созревания репы зависят от времени ее высадки. Если репу посадили весной, ее можно собирать в середине июля. Посаженную летом репу собирают осенью. Главное, весь урожай собрать до заморозков. О степени зрелости репы судят по размерам, характерным для данного сорта. Можно вытянуть пробный экземпляр. Опытные садоводы умеют оценивать объемы корнеплода по той части, которая выглядывает из земли – обычно эта часть в высоту составляет 1–2 см.

Перезревать репе нельзя, так как слишком крупные экземпляры становятся невкусными, их мякоть грубеет, теряет сочность. Выкапывают репу так же как редьку. Ботву обрезают, оставляя небольшой черешок. Перед закладкой на хранение просушивают корнеплоды в прохладном сухом помещении. На солнце собранные корнеплоды оставлять нельзя, так как они быстро увядают.

Выкапывание топинамбура

В пищу употребляют корнеплоды топинамбура. Выкапывать их следует поздней осенью после заморозков, но пока земля еще не слишком промерзла. Оптимальное время – с середины ноября до середины декабря. После первых заморозков стебель растения срезают, оставляя небольшой черенок, чтобы обеспечить питание корням. Можно выкапывать молодые корнеплоды для салатов с начала осени. Здоровые корнеплоды упругие, кожица у них гладкая, светлая, без мелких темных пятнышек.

Выкапывание лука и чеснока

Выкапывание лука

Репчатый лук в средней полосе России целесообразно собирать в конце июля – начале августа. В этот период корнеплод набирает все необходимые питательные вещества, его размер соответствует стандартам. Если оставить на грядке лук дольше, его вкусовые качества и иные характеристики не улучшатся, наоборот, произойдет перезревание, ведущее к загниванию корнеплодов.

Репчатый лук готов к сбору, когда его надземные части высыхают, желтеют и пригибаются к земле. Шейка у основания листьев должна полностью высохнуть. Не следует собирать репчатый лук, у которого стебли еще зеленые и растут вверх. Если все же сроки сбора подошли, а ботва не полегла, надо самим наклонить ее, активно пригладив от основания к верхушке. В результате прекращается доступ к корнеплоду питательных веществ и начинается процесс подготовки к уборке.

Не выкапывают луковицы в дождливую погоду или сразу после полива, так как при хранении такие корнеплоды быстро испортятся. Луковицы выкапывают с помощью лопаты или подкапывают вилами, стараясь не нанести им повреждений, вытаскивают из земли и аккуратно, не кидая и не ударяя об землю и друг друга, складывают рядом с грядкой в небольшие кучи. Если травмировать или помять поверхность луковиц во время выкапывания, они будут хуже храниться.

После сбора лук не сразу отправляют в погреб, а подсушивают на солнце или в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, разложив корнеплоды в один слой. Подсушивание необходимо проводить в общей сложности в течение одной-двух недель в зависимости от температурного режима это увеличивает лежкость. В дождливую погоду не следует оставлять лук для просушки на свежем воздухе без какого-либо укрытия, а также класть его на влажную почву. Лук можно разместить под навесом или прикрыть рогожей, соломой. Хорошо сохнет лук, подвешенный в вязках под потолком дома или в духовом шкафу. В духовке подсушивают небольшие партии луковиц, нагревая ее до минимальной температуры и периодически выключая и снова включая. Процедуру проводят в течение нескольких часов, следя, чтобы верхние чешуйки хорошо подсохли, но не растрескались.

Только после просушивания ботву и корни срезают с

помощью секатора или садовых ножниц, очищают луковицы от земли, загнивших и растрескавшихся верхних чешуек, затем сортируют. Срезая ботву, оставляют сухие шейки длиной около 5 см, а во время срезки корней стараются не повредить донце луковицы. После очистки лука от ботвы, корневищ и постороннего мусора его еще некоторое время досушивают на улице или дома, время от времени вороша луковицы. При этом хорошо высушенный лук издает характерный шелест.

Выкапывание чеснока

Сроки выкапывания чеснока зависят от сорта и назначения данной культуры. Озимый чеснок характеризуется меньшей лежкостью по сравнению с яровым, так как у него плохо развит защитный слой. Важно не пропустить момент съемной зрелости чеснока, так как при перезревании головки распадаются на зубчики прямо в почве. Такой чеснок уже нельзя хранить. Сильно перезревший корнеплод не годится для употребления в пищу.

В конце июля следует обратить внимание на состояние листьев и стрелок растения. У зрелого озимого чеснока листва желтеет и пригибается к земле. К концу августа созревает яровой чеснок. Чтобы быстрее поспели стрелкующиеся сорта чеснока, надо прищипывать цветоносы, тогда и головки будут крупнее. Стрелки также можно собирать и заготавливать, например, мариновать.

Чеснок выкапывают так же, как и лук. Подходит для этого только сухая погода. Для подсыхания раскладывают чеснок вдоль грядок на мешковину. На солнце чеснок оставляют лежать около 3-х дней, чтобы он лучше хранился и меньше подвергался различным заболеваниям. После полного высыхания ложный стебель отрезают, но не до основания, а оставляют черенок около 5 см длиной. Если предполагается хранить чеснок, заплетенный в косы, ботву не срезают. Корни удаляют, оставляя отростки длиной не более 3 мм. Затем досушивают чеснок под навесом или в сухом, хорошо проветриваемом помещении в течение одной недели.

Чеснок следует убрать до заморозков и не дожидаясь, пока он перезреет. Если в это время погода влажная, выпадает много осадков, то чеснок необходимо после выкапывания просушивать в хорошо проветриваемом помещении около недели при температуре воздуха в пределах 25 ˚С, а затем ее надо повысить до 40 ˚С.

Глава 2. Хранение урожая

Подготовка погреба

Погреб следует размещать вдали от хозяйственных построек, на сухом возвышенном месте. Для обустройства хранилища оптимальна территория, где мало растительности, потому что грунтовые воды здесь не подступают близко к поверхности почвы. В целом, чтобы максимально пользоваться возможностями погреба и снизить негативные последствия, стоит учесть много достаточно важных моментов, о которых и пойдет речь ниже.

Гидроизоляция погреба

Подземные помещения с наибольшей вероятностью могут испытать на себе воздействие влаги, которая имеется в грунте. Риск возникновения проблем из-за грунтовых вод увеличивается в том случае, если их уровень располагается на довольно высоких отметках. Это может быть следствием длительных и/или сильных дождей, весенних разливов рек, нахождения сооружения в низинной области, вблизи от какого-либо водоема.

Негативное воздействие повышенной влажности в погребе выражается в следующем. Из-за появляющейся в помещении сырости условия хранения урожая становятся значительно хуже, к тому же возникает благоприятная атмосфера для развития коррозии металлических изделий (крышек банок и т. п.). Излишняя влага способствует размножению грибка и плесени, которые также негативно влияют на сохранность овощей и фруктов, кроме того, вызывают загнивание деревянных конструкций. Особенно опасной становится ситуация, когда плесень является ядовитой. Стоит отметить и то, что в таких условиях могут возникнуть разные мелкие трещины, способные впоследствии довести погреб до аварийного обрушения.

С целью обезопасить погреб от такого влияния осуществляется его гидроизоляция. **Существует несколько способов защиты погреба от влажности,** в рамках которых используются различные материалы. Стоит упомянуть о следующих видах решения проблемы: гидроизоляция проникающего типа, мембранного, а также с применением цементной основы.

При гидроизоляции *проникающего типа* можно обрабатывать как внутренние, так и внешние стены помещения. Оптимально делать это с наружной стороны, когда еще происходит строительство – должным образом обустроить водосборники, дренажи и т. д. Однако зачастую защита погреба от влаги

обеспечивается уже тогда, когда беспрепятственный доступ остается только к внутренней поверхности. Поскольку в этом случае отделка внешней оболочки погреба достаточно затруднительна, то можно ограничиться и действиями, связанными с работой в самом сооружении.

Первоначально рекомендуется как следует очистить стены от пыли и мусора, которые могли там накопиться, а наружный слой бетонного покрытия поскрести щеткой из металла. Все эти меры необходимо принять для того, чтобы материал, используемый для гидроизоляции, должным образом закрепился. Наличие закрытых капилляров существенно усложнит его впитывание.

К выбору изоляционного материала, применяемого для внутренней обработки погреба, следует отнестись достаточно ответственно. Оптимальным решением будет применение гидроизоляции, способной прослужить в течение долгого срока. Предпочтительнее ее устроить своими руками, не прибегая к помощи специалистов.

Проникающая гидроизоляция представляет собой сухую смесь, имеющую особенные характеристики (примерами могут послужить такие составы как «Пенетрон», «Акватрон», «Коралл», «Гидротэкс» и др.). Это вещество нужно развести водой и переносить на увлажненный бетон при помощи кисти. Намазывать следует тонко – лучше всего слоем в 1–2 мм. В результате этих действий элементы используемого материала вступают в реакцию с бетонной поверхностью и проникают внутрь ее капилляров и мелких трещин на существенную глубину.

При движении капилляры бетонного покрытия закрываются нерастворимыми кристаллами, образования которых плотно входят в поверхность. Стоит отметить, что эти формирования, препятствуя проникновению жидкости в погреб, при этом не блокируют пространство для перемещения пара, поддерживая циркуляцию воздуха в помещении на приемлемом уровне. Наилучшие результаты при данной деятельности достигаются при значительном увлажнении бетона. Что касается небольшого слоя, который остается на бетонной поверхности, то он на первых порах нужен для закрепления тех веществ, которые обеспечивают защиту сооружения от влаги, впоследствии его можно удалить. После завершения всех описанных процедур покрытия, подвергшиеся обработке, следует увлажнять на протяжении нескольких дней (рис. 8).

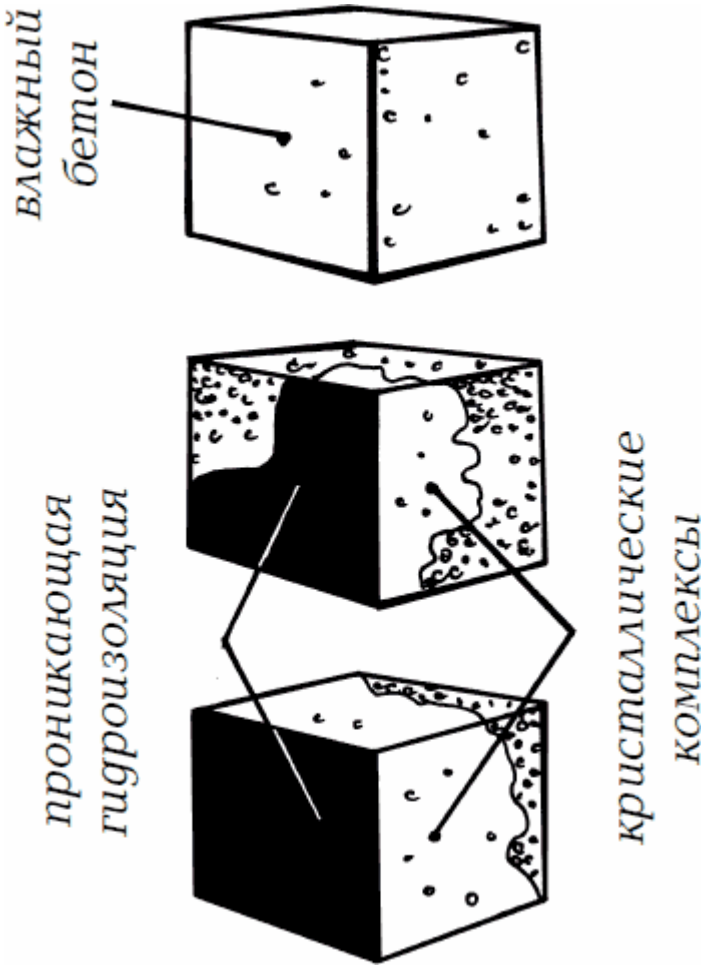

Рисунок 8. Защита от влаги посредством слоя проникающей гидроизоляции

Проникающая гидроизоляция обладает рядом плюсов: благодаря ей бетонное покрытие становится более крепким и устойчивым к холодам; она обеспечивает надежную защиту от проникновения жидкости в помещение; имеет продолжительный срок службы; это достаточно простой способ для самостоятельного его выполнения. Такой вариант обустройства погреба к тому же является достаточно экономичным как с точки зрения материальных затрат, так и временных, и трудовых. Стены сооружения, обработанные таким способом, могут перенести давление воды, равное 20 атмосферам. Стоит также иметь в виду, что, как правило, сухие смеси, использующиеся при гидроизоляции погреба, можно применять не только при обработке подземных помещений. Аналогичным образом их можно задействовать при обустройстве очистных сооружений,

бассейнов из бетона и иных подобных конструкций.

Другой способ защиты погреба от влаги – *гидроизоляция мембранного типа.* В данном случае изготовление подручных материалов производится на основе разного рода полимеров. Примером вещества, которое можно использовать при такой работе, является так называемая жидкая резина, состоящая из битума и полимеров. При застывании она образует водонепроницаемую мембрану, внешне смахивающую на резиновую поверхность, что и объясняет ее название. Данный материал обладает консистенцией пасты.

Последовательность действий при осуществлении гидроизоляции мембранного типа выглядит следующим образом. Первоначально нужно выровнять покрытия, на которые будет наноситься материал (в случае большого количества неровностей его может уйти достаточно много). Затем очистить поверхность от мусора и пыли и нанести на стены грунтовку при помощи кисти.

> *В случае, если во время осуществления работ по гидроизоляции замечено просачивание или фильтрация воды через швы, то первоначально для решения проблемы нужно применить гидропломбы типа «Пенеплаг» и «Максплаг».*

Следующий шаг – снять крышку с емкости, в которой содержится гидроизоляционный материал, и при помощи дрели перемешать его. Используя кисть или шпатель, надо перенести мастику на покрытие и замазать жидкой резиной имеющиеся трещины. После этого нужно подождать, пока материал высохнет. Затем можно использовать декоративную отделку (в случае осуществления работ над внутренней стороной погреба) или же просто засыпать обработанную поверхность грунтом (при наружном способе гидроизоляции).

После завершения работ в углах помещения надо прижать гидроизоляционный материал к той поверхности, на которую он был нанесен. Дополнительно можно осуществить бетонную стяжку или возвести подпорную кирпичную стенку. В некоторых случаях слой вещества, использованного для защиты от влаги, обкладывают плиткой.

Еще одним методом обеспечения защиты сооружения от влаги является *гидроизоляция на цементной основе.* В данном случае используется особенный полимерный раствор. В качестве его элементов выступают эмульсия и порошок.

Порядок выполнения работ при обеспечении гидроизоляции цементного типа таков. Сначала необходимо соскрести с

поверхности, на которую будет наноситься материал, фрагменты цементного слоя, если они там имеются. Это можно сделать с помощью металлической щетки, ускорив процесс за счет аппарата высокого давления, применяя его для распыления водной струи. Затем нужно как следует полить водой стены и перемешать порошок и эмульсию, подготавливая их к обеспечению защиты погреба от влаги. Мешать компоненты рекомендуется достаточно интенсивно, поскольку раствор должен получиться без комочков.

Доведя раствор до однородного состояния, можно приступить к его нанесению на стены при помощи зубчатого шпателя либо кисти. Слои следует формировать постепенно, давая просохнуть предыдущему перед нанесением следующего. При наружной обработке стен поверхность, покрываемую гидроизоляционным материалом, следует прикрыть, чтобы защитить от осадков.

В результате подобной обработки стен на них формируется гибкий слой материала, не пропускающий воду, плотно соединенный с поверхностью. Наличие цемента в растворе позволяет ему глубоко проникать внутрь щелей и трещин того покрытия, на которое он наносится. В то же время присутствие полимерной составляющей благоприятно сказывается на эластичности используемого вещества и создает достаточно надежный барьер, препятствующий появлению механических повреждений.

Также **при борьбе с негативными последствиями влажности стоит руководствоваться следующими рекомендациями.** Для профилактики появления плесени и грибка древесину, перед тем как отделывать стены или пол погреба, делать ящики для хранения или балки, необходимо пропитать специальными средствами от плесени. Таким же образом обрабатывают кирпич и бетон. Несмотря на распространенное мнение, хлорка не устраняет грибки и споры плесени. Обработка хлорсодержащими отбеливателями способна помочь в борьбе с болезнетворными бактериями, а от плесени необходимо запастись специализированными препаратами. Обустройство вентиляционных отверстий (продухов) также поможет избавиться от излишней сырости в подпольном помещении.

Чтобы в будущем защитить хранилище от затопления, если таковое произойдет, следует пробурить в полу погреба отверстие диаметром около 0,5 см, засыпать его камнями, накрыть сеткой и залить края цементом. Желательно при бурении достигнуть песчаного слоя. Такой дренаж поможет снизить последствия затопления.

Конденсат на стенах и потолке в хранилище свидетельствует

о повышенной влажности воздуха. Нормальной является относительная влажность воздуха не более 95 %. Необходимо принимать срочные меры, если в помещении появился специфический запах сырости и гнили. Сначала проветривают и просушивают хранилище. Можно поставить в погребе ведро с тлеющими углями. Это старый проверенный метод, который, кроме всего прочего, помогает бороться с грибком и плесенью.

Не рекомендуется использовать в погребе для просушивания печи и вентиляторы. Если же приходится пользоваться электрическими приборами, надо проверить надежность их изоляции во избежание поражения электрическим током. Для удаления излишней влаги на протяжении всего зимнего сезона около стен расставляют емкости с солью крупного помола, древесным углем, гашеной известью или другими натуральными абсорбентами.

Утепление потолка снижает влажность в подпольном помещении. Потолок погреба рекомендуется утеплить с помощью керамзита или мелко раздробленного кирпича. Природный материал, надежно адсорбирующий влагу, – лесной мох. Он хорошо всасывает излишки воды и быстро высыхает. Так же возможно утеплить и стены.

Если капли на потолке и стенах остаются после всех принятых мер, надо уловить и увести их при помощи полиэтиленовой пленки: капли стекают по пленке и попадают в приготовленную емкость, например, в оцинкованное ведро.

Случается и обратная ситуация – воздух в погребе слишком сухой. Это также недопустимо, потому что для хранения большинства плодов влажность воздуха не должна быть ниже 80 %. Для постоянного увлажнения помещения используют ящики с мокрым песком, его регулярно поливают водой.

Вентиляция погреба

Правильно обустроенная система вентиляции – важный элемент в функционировании погреба. При помощи оптимально организованной подачи воздуха в сооружение можно обеспечить те условия, которые являются необходимыми для хранения овощей и фруктов. Если не проветривать помещение должным образом, то это может привести к довольно нежелательным последствиям – воздух здесь приобретет чрезмерную влажность и затхлость, что негативно скажется на сохранности овощей, а при излишне интенсивной вентиляции возникнет сквозняк, способный привести к усыханию корнеплодов. Проблемы с вентиляцией может создать и чрезмерное количество продуктов,

хранящихся в помещении, – если овощей и фруктов там очень много при минимальном количестве свободного пространства, то они могут выделить столько углекислого газа, что появится опасность вытеснения кислорода. Поэтому следует создать в погребе условия для надлежащей подачи воздуха.

> *Вентиляция помогает избавляться от углекислоты, выделяемой в хранилище плодами и ботвой растений. Если концентрация углекислоты превысит норму это может быть опасно для жизни. Проверить это легко – зажгите в помещении спичку если она не горит то срочно проветрите его.*

Существуют различные способы организации вентиляции в погребе. В целом они подразделяются на 2 типа: естественная и принудительная система. Самый простой вариант организации естественной подачи свежего воздуха – оставить над подземным сооружением отдушины (рис. 9) и перекрыть их металлическими решетками, для того чтобы воспрепятствовать проникновению в помещение разных вредителей либо домашних животных.

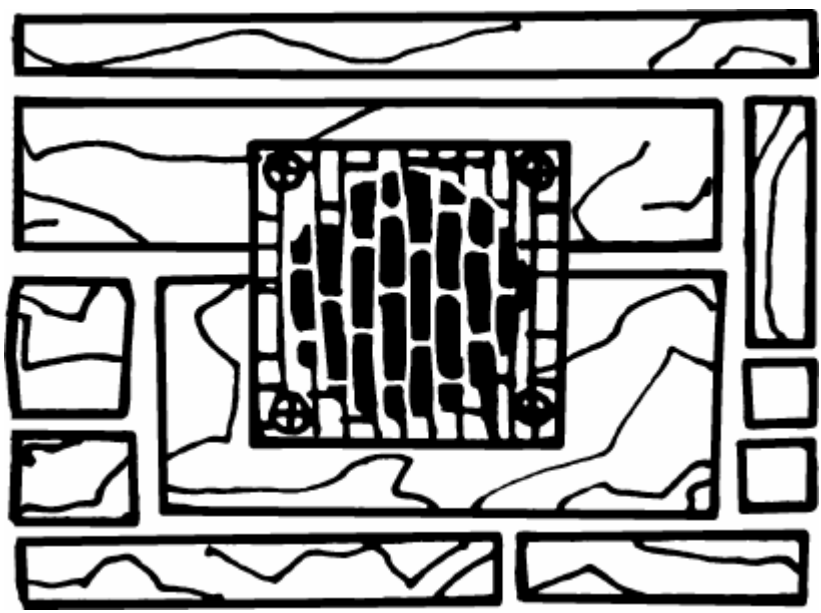

Рисунок 9. Вариант отдушины в подвальном помещении

При наступлении похолоданий отдушины следует накрыть плотной тканью, обеспечив защиту от чрезмерной влажности. Необходимо отметить, что данный метод подходит исключительно для небольших хранилищ – не более 5 м^2.

Приточно-вытяжная вентиляция погреба (рис. 10) – более сложный вариант, также обеспечивающий естественный воздухообмен. Такой метод приемлем для больших хранилищ, обладающих высокими потолками, где не обойтись отдушинами. В соответствии с названием, при данном способе организации циркуляции воздуха будут использоваться 2 воздуховода: приточный и вытяжной. В этом случае надлежащая вентиляция создается за счет разницы между температурой внутри и снаружи сооружения.

Как правило, для осуществления прокладки каналов применяют трубы из асбеста.

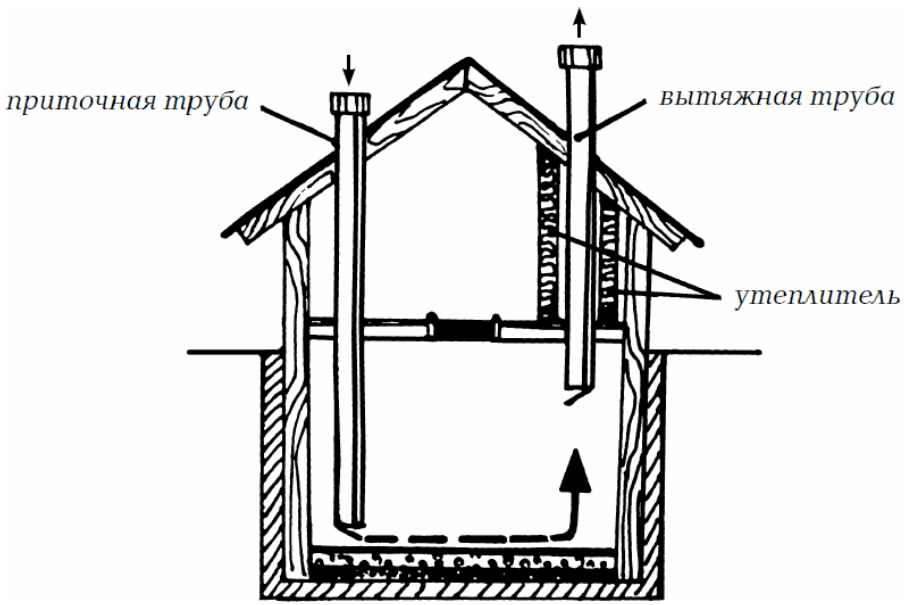

Рисунок 10. Схема устройства приточно-вытяжной вентиляции погреба

Прежде чем приступать к организации системы вентиляции в погребе, следует вычислить их диаметр, наиболее подходящий для конкретного помещения. Эту величину можно определить, руководствуясь простым правилом: на 1 м^2 сооружения требуется 26 см^2 сечения воздуховода, а на 1 см диаметра трубы нужно примерно 13 см^2. Можно проиллюстрировать данную схему примером: в случае объема хранилища 8 м^2 это число надо умножить на 26. В итоге получается значение 208 – его необходимо разделить на 13, в результате чего выходит, что диаметр трубы в данном случае должен быть равен 16 см.

Вытяжная труба предназначена для того, чтобы застоявшийся воздух уходил из помещения. Ее следует расположить вдоль

одного из углов погреба таким образом, чтобы нижний конец оказался непосредственно под потолком. Воздухопровод должен проходить через все сооружение вверх, причем его верхний конец должен выходить из кровли примерно на 0,5 м. Чтобы снизить количество конденсата в трубе (а в зимний период – количество инея), следует осуществить ее утепление при помощи другой трубы. Она прокладывается внутри имеющегося вытяжного воздуховода, а пространство между ними заполняется утеплителем (рекомендуется использовать минеральную вату толщиной 50 мм).

> После завершения установки приточного воздухопровода рекомендуется прикрыть его верхний конец мелкой сеткой. Это поможет обеспечить защиту от насекомых и грызунов, которые могут проникать через трубу в хранилище.

Приточная труба обеспечивает поступление свежего воздуха в сооружение. Ее следует устанавливать в противоположном углу относительно вытяжной. Открытый конец нужно расположить над полом на высоте примерно 45–*55* см. Воздухопровод проходит через перекрытие и кончается на высоте приблизительно 80 см над полом. Для проверки того, насколько эффективна установленная система вентиляции, следует приложить листы бумаги к выходным концам труб.

Установив в погребе систему естественной вентиляции, можно определенным образом оптимизировать ее. Для этого следует создать комбинированную модель, в которой к имеющимся средствам добавятся новые, обеспечивающие принудительную циркуляцию воздуха в помещении. Речь в данном случае идет о вентиляторах, обладающих различной мощностью.

Существует две разновидности принудительной вентиляционной системы: автоматическая и механическая. При организации автоматического варианта можно не думать о регулярном вмешательстве в работу приборов: в данном случае они будут функционировать автономно. Присутствующие в такой системе разного рода датчики позволяют ей самостоятельно начинать и прекращать работу тогда, когда это нужно.

Что касается механической системы вентиляции, то здесь от владельца погреба потребуется ручное включение и выключение приборов. В данном случае также надо применять задвижки, которые способствуют регулировке силы воздушных потоков, что актуально для зимнего времени – в период усиленного функционирования вентиляции помещения. Необходимо

учитывать, что чрезмерно сильная тяга может привести к замерзанию находящихся в хранилище овощей и фруктов.

Для улучшения циркуляции воздуха в помещении рекомендуется врезать вентиляторы в приточно-вытяжные трубы таким образом, чтобы при помощи вытяжного воздухопровода воздух уходил из сооружения, а через приточный, напротив, поступал внутрь. Это помогает создать благоприятные условия для естественного круговорота воздуха в погребе. Можно также организовать циркуляцию в хранилище по более простой модели, в которой вентиляторы располагают на концах труб. При таком способе следует учитывать потенциальную опасность засорения вентиляционного канала. Избежать данной угрозы возможно при помощи установки сеток и конусных крыш на окончания воздухопроводов – они будут препятствовать попаданию внутрь насекомых и мусора (рис. 11).

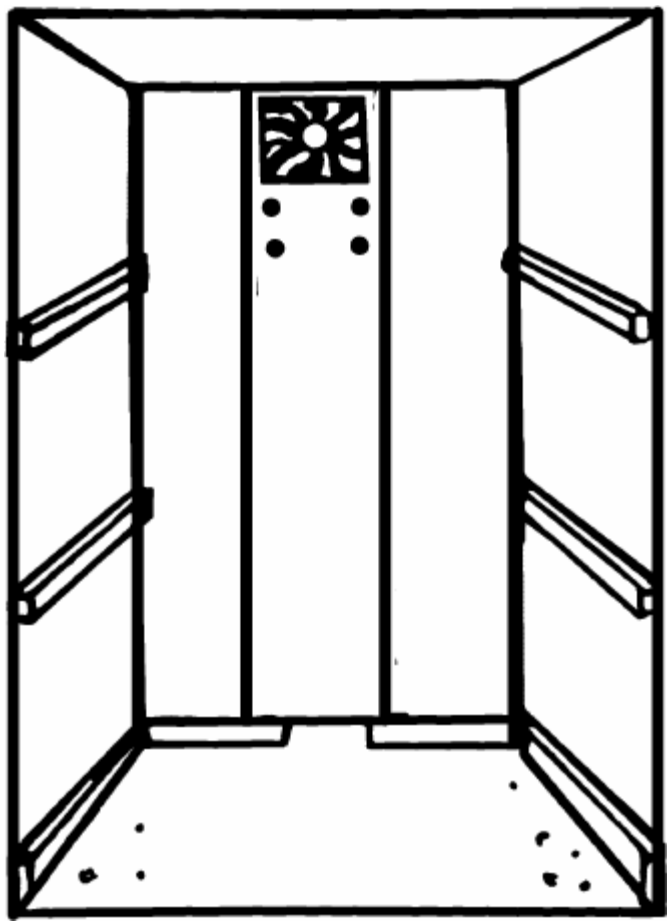

Рисунок 11. Вариант установки вентилятора в погребе

Использование вентилятора – достаточно экономный вариант улучшения циркуляции воздуха в погребе. Это устройство имеет относительно невысокую стоимость, а также потребляет не так много электрической энергии (до 100 Вт). Впрочем, даже такие небольшие энергетические затраты можно дополнительно сократить до минимальных. Это достигается путем подсоединения к имеющемуся прибору ветряка, благодаря чему используется ветровая энергия вместо электрической.

Защита от грызунов

Погреб для хранения собранного урожая следует максимально обезопасить от грызунов. Мыши и крысы могут создать в хранилище различные проблемы. Помимо того что они способны существенно сократить запасы содержащихся продуктов, они также могут нанести серьезные повреждения конструкциям и материалам, использованным в погребе.

Чтобы в погребе не завелись мыши и крысы, принимают следующие профилактические меры. Сначала внимательно осматривают хранилище и все обнаруженные щели заливают раствором из цемента и песка в пропорции 1:3. Сначала можно засыпать щели щебенкой. Альтернативным наполнителем для трещин может послужить смесь из песка и битого стекла с возможным добавлением камней. На вентиляционные отверстия устанавливают специальные стальные решетки. Эти меры помогут защитить помещение от проникновения грызунов.

Если все же грызуны появились, быстро прогнать их поможет запах нафталина, таких трав как чернокорень лекарственный, багульник болотный, дикая мята. Им также не понравится присутствие веточек бузины и черемухи, которые следует разложить в помещении: это будет способствовать их отпугиванию. Неприятным для зверьков является и резкий запах полыни.

Достаточно старыми средствами для избавления от грызунов в помещении являются формалин и керосин. Этими веществами следует обработать углы хранилища, и в помещении установится достаточно резкий и стойкий запах, который отпугнет мышей и крыс.

Также эффективной мерой может послужить сжигание небольшого мотка пряжи из натуральной шерсти, или же, например, ненужной калоши или куска автомобильной покрышки. Грызунам весьма не нравится остающийся после этого запах паленой шерсти или резины. Емкость со сжигаемым материалом лучше всего расположить в центре помещения в тазу

с песком – это поможет предотвратить возможное распространение огня. Так как на мышей охотятся кошки, как домашние, так и уличные, нельзя оставлять в погребе ядовитую отраву от грызунов, ведь она может повредить животным. Рекомендуется приобрести ультразвуковые отпугиватели, которые доказали свою эффективность. Эти приборы являются наиболее современным способом борьбы с грызунами; они функционируют на той или иной частоте, характерной для каждого отдельного вида животных. Дополнительным их плюсом является то обстоятельство, что они безопасны для людей и домашних животных.

Достаточно часто используют для борьбы с грызунами различного рода ловушки и капканы, функционирующие на основе разных принципов. Так, коренным образом отличаются друг от друга дуговые капканы и ловушки с приманками. Если действие первых основано на практическом применении информации о том, каким образом зверьки передвигаются в местах, которые они чаще всего посещают, то вторые предполагают привлечение мышей и крыс за счет вкусной приманки.

Используя ловушки с приманками, следует руководствоваться следующими правилами. В первую очередь нужно учитывать, что зверьки достаточно восприимчивы к запаху человека. Поэтому при подготовке таких средств борьбы с грызунами надлежит работать в резиновых перчатках, а ингредиенты помещать в требуемое место при помощи деревянной или пластмассовой лопатки.

Выбирая вид приманки, нужно исходить из того, с каким именно видом грызунов ведется борьба. При ловле крыс можно использовать практически любые продукты. А что касается, например, мышей-полевок, то следует учитывать, что в полях – их естественной среде обитания – они не сталкиваются с колбасой и сыром, которые часто применяют в подобных случаях. Для этих грызунов оптимальными приманками являются подсолнечное масло и различные крупы, в первую очередь гречневая.

Следует учитывать, что выбор ловушки или приманки в качестве метода борьбы с грызунами зависит от числа вредителей, которых предстоит отловить. Он малоэффективен в том случае, если приходится иметь дело с целым выводком. Однако такой способ защиты вполне подойдет, если надо избавиться от маленького количества зверьков, которые наносят вред хранилищу.

Максимального результата при отлове вредителей можно достичь, если придерживаться следующего алгоритма.

Первоначально грызунов в течение примерно 1–1,5 недели или больше приучают к ненастороженным ловушкам. Затем капканы настораживают и за короткий период времени отлавливают достаточное число зверьков.

Не обязательно использовать мышеловки или другие хитро устроенные ловушки – в быту можно обойтись и обычной стеклянной банкой, если предстоит поймать относительно некрупного зверька. Такой вариант пригоден для ловли мышей. Следует взять 3-литровую банку и установить ее в тару с собранным урожаем (морковью, картофелем или чем-то другим). Надо сделать это таким образом, чтобы горловина банки располагалась приблизительно на 1 см выше плодов. На дно импровизированной ловушки поместить приманку. В результате попавшее туда животное уже не сможет выбраться обратно.

> *Капканы и ловушки для грызунов следует применять с большой осторожностью. Зверьки могут почуять опасность и из раза в раз обходить сомнительное место стороной. В то же время эти устройства не гарантируют безопасности человеку и домашним животным, которые не застрахованы от случайного попадания в них.*

Можно использовать приманку для грызунов в соединении с другими веществами. Например, измельчить винную пробку и перемешать ее с кусочками хлеба. Затем добавить рафинированное подсолнечное масло. При попадании такого «блюда» в организм пробка увеличивается в объеме, в результате чего грызун погибает.

Есть еще несколько аналогичных способов приготовления смертоносной приманки, основывающихся на использовании чего-либо привлекательного для грызунов и несъедобного вещества. Например, можно смешать манную крупу со шпатлевкой (оба ингредиента должны быть сухими) и рассыпать вблизи нор, где обитают мыши. В качестве альтернативы манке подойдет гречка, поскольку она также является лакомством для грызунов. При попадании такой смеси в желудок мышь вскоре погибает.

Губительное воздействие на грызуна может оказать смесь мелких осколков стекла и мыла, имеющего выраженный запах, способный привлечь зверька. Мыло надо натереть на мелкой терке и перемешать со стеклом. Получившаяся приманка при поедании приведет к смерти животного. Аналогичный результат можно будет наблюдать и при применении смеси пшеничной муки и алебастра (строительного гипса) в пропорции 1: 1. В

данном случае рядом с получившимся порошком следует поставить воду. В организме грызуна, сначала отведавшего «угощения», а потом запившего его жидкостью, ингредиенты образуют цемент, что также приведет к гибели зверька, как и в ситуациях, описанных выше.

Существуют и другие методы, с помощью которых можно избавиться от грызунов в своем погребе. Полезной в этом деле окажется измельченная древесная зола, которую следует рассыпать на полу из расчета 1 ведро на 4–5 м^2. Если это сделать, то зола будет прилипать к лапкам животных, они будут слизывать ее, что повлечет за собой неприятные для них последствия. Ввиду щелочной реакции, которую вызывает древесная зола, у грызунов появится раздражение ротовой полости и лап, из-за чего они постараются избегать посещать такое опасное для них место. Данный способ борьбы не является кардинальным и призван не истребить вредителей, а всего лишь отпугнуть их. Он более действен при избавлении от мышей.

Бороться с грызунами в погребе можно и при помощи специального клея для защиты от этих животных. Мыши и крысы часто попадают в ловушки, где используются подобные вещества. При поимке животных в эти своеобразные «капканы» их можно выбросить. При большом количестве вредителей особенно эффективной будет стратегия борьбы с ними, предполагающая совмещение различных способов: например, вместе с указанными препаратами надо использовать вышеупомянутые отпугиватели, которые при одновременном применении помогут достичь значительных результатов.

Наиболее распространенными препаратами подобного рода являются полибутилен, полиизобутилен, циклоизан. При применении этого метода надо взять гладкие планки и руками в резиновых перчатках нанести на них одно из перечисленных веществ. Эти планки рекомендуется прочно зафиксировать на полу. Если за неделю такой отлов вредителей не принес успеха, то планки надо перенести на другое место. Важно: подобные вещества необходимо хранить при температурном диапазоне не выше 30 °С.

Особенно эффективным при борьбе с мышами и крысами является клей с приманкой. Этот препарат замечателен тем, что в его состав входят особенные вещества-аттрактанты, вызывающие интерес у грызунов. Использование препаратов с подобными компонентами по некоторым причинам выгоднее их обычных аналогов. Вредители в данном случае будут попадаться в ловушку еще чаще, чем при использовании обычного клея, что обеспечит желанный результат, важно только не забывать вовремя

обновлять расставленные «капканы». Также определенным преимуществом в данном случае является отсутствие необходимости заботиться о том, правильно ли нанесен клей на материал.

Этот способ борьбы с грызунами имеет и еще несколько важных преимуществ по сравнению с остальными. Например, плюсом при использовании ловушек с клеем является их безопасность для людей. Они обладают довольно тонкой поверхностью, которая позволяет при их установке не особенно выделяться над полом. При этом используемый клей имеет достаточную вязкость и прочность, благодаря чему попавшаяся мышь или крыса не сможет вырваться. Однако есть у такого способа и минус: застывшее животное после попадания в ловушку может оставаться живым в ней еще несколько дней, и наблюдать агонию зверька в течение такого относительно длительного периода крайне неприятно.

Дезинфекция хранилища

В целях обеспечения оптимальных условий для хранения урожая необходимо ежегодно проводить меры по очищению хранилища от ненужных вещей, обеспечивать поступление свежего воздуха в течение определенного периода времени. Перед началом нового сезона погреб необходимо очистить от различного накопившегося за зиму мусора, остатков прошлого урожая, протереть стены водой с добавлением дезинфицирующих средств. Кроме того, надо очистить территорию вокруг хранилища, чтобы рядом с ним не было органических отходов.

Начиная строительство погреба, можно уже на этой стадии принять меры для снижения риска появления в нем грибов и плесени. Важно учитывать, что крайне нежелательно применять древесину, уже использованную ранее при постройке других сооружений, даже если она выглядит пригодной для повторного использования. Оптимальным вариантом в данном случае является новая и сухая древесина. Предварительно ее рекомендуется обработать антисептиком.

В случае, если погреб своевременно не очищать, это может вызвать разного рода проблемы. В подземном сооружении могут образоваться, например, грибок и плесень. Также вероятно появление грызунов (мышей, крыс и т. д.), способных существенно сократить количество хранящегося урожая.

Для защиты от грибка и спор болезнетворных микробов погреб ежегодно обрабатывают гашеной известью, смешанной с медным купоросом, либо другими специальными средствами. Для

того чтобы создать раствор нужной консистенции, надо 2,5–2,8 кг комовой извести залить ведром воды, добавив 100 г медного купороса. Известь, помимо всего прочего, хорошо поглощает влагу и делает воздух в погребе суше. Если произвести операцию гашения извести прямо в хранилище, то образующийся при этом пар уничтожит все вредные микроорганизмы, а также насекомых-вредителей и их личинок.

Использовать известь для дезинфекции погреба следует таким образом. На каждые 10 м^3 объема помещения взять примерно 2–3 кг негашеной комовой извести, погрузить в бочку или бак. После этого налить воду. Люк при этом следует закрыть как можно более плотно; иногда его обмазывают глиной, чтобы обеспечить герметичность. Емкость с водой и известью оставляют на 2 дня, в помещение в это время не заходят, а после проведения процедуры его тщательно проветривают. Оптимальным будет повторение такого алгоритма действий от начала и до конца 2–3 раза, чтобы получить максимальный эффект.

В том случае, если полки и стеллажи, которые используются в погребе, являются разборными, во время проведения дезинфекции их следует вынести из помещения. До конца работ их рекомендуется основательно промыть горячей водой с добавлением мыла и соды. Перед повторной расстановкой в хранилище полки необходимо тщательно просушить.

Обязательно надо учитывать, что пары, образующиеся при гашении извести, опасны не только для вредителей и гнилостных грибов, они могут навредить и человеку. Поэтому осуществляя дезинфекцию погреба при помощи данного вещества, следует уделять максимальное внимание мерам предосторожности.

Существует расхожее мнение, что при попытках избавиться от дереворазрушающих грибов могут помочь такие средства как масляная краска, битум, раствор поваренной соли. Однако на практике применение упомянутых материалов скорее подтверждает ошибочность этого мнения. Как правило, это оборачивается бессмысленной тратой усилий и материальных средств.

Если встал вопрос о необходимости борьбы с дереворазрушающими грибами, то для решения этой задачи отлично подойдет 3 %-й раствор фтористого натрия (готовится из расчета 300 г вещества на 10 л воды), а также специально разработанные антисептические пасты, которые имеют сильно выраженную токсичность. Перед использованием пасты ее нужно развести водой. Образовавшийся в результате раствор следует наносить на поверхность деревянных конструкций при помощи кисти, особенно тщательно обрабатывая торцовые части, щели и

трещины.

В случае, если грибок появился и начал распространяться, то нужно действовать следующим образом. Попавшие под вредоносное воздействие части деревянных конструкций необходимо удалить – вырубить или выпилить, после чего незамедлительно сжечь. Оставшееся здоровое дерево тщательным образом обеззаразить, используя уже упомянутые выше средства: раствор фтористого натрия или специальные пасты.

> Для дезинфекции деревянных конструкций активно применяются 10 %-е растворы медного или железного купороса. Их наносят на поверхность при помощи кисти, причем такую обработку рекомендуется осуществлять трижды. Чтобы процедура имела максимальную эффективность, надо соединить раствор с глиной в такой пропорции, чтобы получить смесь, по концентрации напоминающую сметану.

Отдельное внимание следует уделить тем фрагментам каменных фундаментов, стен и цоколей, которые соприкасаются с деревянными конструкциями и/или подверглись воздействию грибковой плесени. Их следует выжечь с помощью паяльной лампы или газовой горелки. Разумеется, при проведении данной процедуры необходимо внимательно следить за соблюдением правил противопожарной безопасности.

Популярным методом борьбы с вредителями является сжигание серных шашек или таблеток (серу при этом насыпают на сковородку, стоящую на противне над раскаленными древесными углями), а также опрыскивание формалином. Необходимо учитывать, что объем серы следует определить, исходя из расчета 30–60 г на 1 м^3 объема погреба, а в случае с формалином – 30 мл 40 %-го формалина на 1 м^3 объема хранилища, или, если считать по-другому, 250 мл на 1 м^2 площади. При этом перекрывают все вентиляционные отверстия, закрывают погреб и не посещают его в течение двух суток. После обработки погреба известью, серой или формалином до закладки овощей на хранение должно пройти не менее одного месяца.

Можно устроить в хранилище небольшой костер из полыни и пижмы, соблюдая при этом меры предосторожности. Дым этих растений обладает фунгицидными свойствами и помогает уничтожить вредные микроорганизмы. После обработки какими-либо химикатами или дымом помещение хорошо проветривают, стены просушивают.

Дополнительной полезной мерой для дезинфекции погреба является обработка его стен при помощи 10 %-го раствора

медного или железного купороса либо 3,5 %-го раствора алюмокалиевых квасцов. При наличии в хранилище земляного пола его рекомендуется посыпать небольшим слоем извести-пушонки.

При обеспечении дезинфекции погреба приходится иметь дело с материалами, которые могут оказать опасное воздействие на человека. Поэтому при проведении подобных работ для соблюдения собственной безопасности рекомендуется придерживаться нескольких несложных правил. В первую очередь необходимо помнить об экипировке, соответствующей выбранному способу дезинфекции: очки, перчатки, защитная одежда, обувь; в некоторых случаях надо использовать противогаз.

Во время проведения работ по дезинфекции погреба запрещается принимать пищу и курить. Со средствами, которые применяются для очистки сооружения, надо обходиться в строгом соответствии с правилами их использования. После завершения работ нужно незамедлительно снять с себя экипировку и тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Условия хранения в погребе

Как правило, погреб – это сравнительно небольшое помещение. В нем трудно создать индивидуальные условия для хранения различных видов овощей и фруктов. Однако важно помнить основные правила хранения тех или иных плодов, чтобы по мере возможности обеспечить их длительную сохранность. Даже самое маленькое хранилище можно разделить на зоны, в которых условия будут отличаться. К примеру, картофель при низкой температуре воздуха становится сладковатым на вкус, поэтому ящики для его хранения следует утеплить, если в погребе температура воздуха опустится ниже 2 ˚С.

Все садово-огородные культуры условно делят на группы:

1) устойчивые к низким температурам воздуха (до -3 ˚С) – лук, чеснок, некоторые сорта капусты;

2) хорошо хранятся, как правило, при температуре воздуха 0–2 ˚С – корнеплоды (морковь, свекла, редька и др.);

3) с оптимальной температурой хранения 0–4 ˚С – яблоки;

4) не переносящие температуру ниже 2–4 ˚С – теплолюбивые культуры (картофель, груши и др.).

Банки с соленьями и вареньем нельзя хранить при отрицательной температуре воздуха, только квашеная капуста может легко переносить даже не слишком сильный мороз. Стерилизованным консервированным продуктам подходит комнатная температура воздуха, нестерилизованным нужны более низкие температуры, соответствующие тем, что поддерживаются в бытовых холодильниках, т. е. около 0–2 ˚С. Консервы не следует хранить в помещениях с высокой влажностью воздуха, так как металлические крышки ржавеют и деформируются, что приводит к порче продуктов.

В погребе в течение зимы поддерживается температура воздуха в пределах 1–6 ˚С. Обычно с этим справляется система вентиляции. При этом надо разместить по периметру погреба несколько приточных и вытяжных труб на значительном расстоянии друг от друга, чтобы потоки воздуха касались всех хранящихся продуктов. С помощью системы приточно-вытяжной вентиляции можно зонировать пространство погреба, регулируя температуру и влажность в отдельных его частях. Если вы заметите, что в каких-то местах хранилища теплее, туда поместите теплолюбивые культуры, а там, где суше, храните банки с консервированными плодами.

В течение зимнего сезона следует постоянно

контролировать температуру воздуха в подполье. Обязательно повесьте в погребе на высоте 1,5 м от пола стеклянный капиллярный спиртовой термометр, Влажность воздуха измеряют такими приборами, как психрометр или гигрометр.

Помимо температуры воздуха, к условиям хранения продуктов относится относительная влажность воздуха. Высокая влажность (до 98 %) требуется таким культурам, как капуста белокочанная, свекла, морковь. Корнеплоды, картофель, яблоки могут храниться при влажности воздуха 85–90 %.

Периодически осматривайте заготовки и удаляйте из погреба или подпола подпорченные овощи, а также разгерметизированные и старые, с проржавевшими крышками, консервы, чтобы не допускать размножения гнилостных бактерий, грибков и вредителей.

Емкости с вином собственного приготовления необходимо размещать в темном прохладном месте с надежной вентиляцией воздуха. Для хранения вина рекомендуется использовать полки из дубовых досок. Для домашнего вина важна стабильная температура воздуха без значительных перепадов – зимой в пределах 10 ˚С, летом – 15 ˚С.

В целом в погребе должно быть чисто и сухо. Важно создать в помещении такие условия, при которых будет минимизирован риск появления в нем грибка и разного рода вредителей: насекомых, грызунов. Предварительно перед закладкой продуктов в хранилище необходимо своевременно провести дезинфекцию.

Что касается овощей и фруктов, для наиболее продолжительного сохранения их свежести лучше дать им полежать в холодильнике несколько дней. Однако такая рекомендация относится не ко всем продуктам. При хранении, например, лука, кабачков и картофеля их желательно подержать в течение определенного времени в теплом месте и только после этого поместить в хранилище.

При хранении овощей и фруктов необходимо внимательно следить за их целостностью. Повреждения, в том числе довольно маленькие, например, трещины на кожице и помятости, способны привести к образованию плесени и развитию загнивания. В случае обнаружения испорченных плодов их нужно незамедлительно убирать из ящиков, где хранятся остальные овощи и фрукты.

При хранении продуктов лучше укладывать их таким образом, чтобы между ними сохранялось определенное пространство. Не рекомендуется слишком тесно располагать их

друг к другу. Ящики, где хранятся овощи и фрукты, следует время от времени поворачивать.

Тара

Деревянная тара

Идеальная тара для хранения многих овощей, фруктов и корнеплодов – это ящики, в которые помещается 3–4 ведра плодов. Стандартный размер ящиков для плодов – 60 × 40 × 20 см. Ящики сбивают из деревянных реек, оставляя между ними щели для вентиляции.

В погребе не всегда можно разместить достаточное количество ящиков. В этом случае у стены устраивают деревянный помост с решетчатым дном и стенками. При этом дно этого своеобразного ящика находится на высоте не менее 20 см от пола, а высота стенок составляет не более 1,5 м. Вдоль стен монтируют стеллажи для хранения. Удобно изготавливать помост и стеллажи из отдельных секций, которые легко разобрать и вынести на поверхность для чистки и дезинфекции летом.

Под потолком или высоко на стене погреба прикрепляют деревянную балку. К ней подвешивают вязки лука для сушки и хранения, а также другие овощи и фрукты. Квашеную капусту держат в основном в деревянных бочонках.

В летний сезон обязательно чистят деревянную тару после зимы. Для этого выставляют на солнце все деревянные ящики, разобранные доски стеллажей. Ультрафиолетовые лучи просушат древесину, а также обеззаразят ее. Если какие-то доски заметно прогнили, их заменяют на новые – древесная гниль существенно вредит хранящимся плодам, а также может провоцировать появление грибка и плесени.

Хранение плодов в песке, полиэтиленовая и стеклянная тара

В песке хорошо хранятся в течение зимы яблоки и корнеплоды, например, морковь. Также для этого подходят опилки. Песок или опилки насыпают в ящики с плодами или же на высокий помост. Во время хранения следят, чтобы песок и опилки не становились влажными, так как это способствует распространению вредных микроорганизмов. Песок рекомендуется приобретать в специализированных магазинах, но можно и в строительных. Перед использованием его обрабатывают специальными средствами от насекомых-вредителей, дополнительно можно прокалить песок в духовом

шкафу.

Редко используют для хранения овощей полиэтиленовые пакеты, пластиковые емкости и любую другую тару, которая не позволяет свободно циркулировать воздуху и испаряться влаге. В такой таре плоды покрываются конденсатом и быстро загнивают. Исключение составляют случаи, когда требуется специально создать парниковый эффект, например, при хранении абрикосов. Также в полиэтиленовые пакеты иногда помещают различные ягоды, но все-таки для этого лучше использовать бумажные мешочки.

Домашние вино, уксус разливают по бутылям темного стекла и закупоривают пробками из натуральных материалов. Пробки редко используют несколько раз, так как при откупоривании они чаще всего повреждаются. Поэтому в сезон консервирования надо запастись набором резиновых или корковых пробок различного размера. Деревянные пробки надо дополнительно залить смолой, состоящей из битума, канифоли и парафина в соотношении 20: 25: 5.

Соленья и варенья раскладывают по стеклянным банкам объемом 1,5, 2, 3 л. Традиционно банки, соленья или варенье в которых будут храниться долго, закатывают жестяными крышками с резиновыми прокладками. Если продукт не требует стерилизации (джемы, варенье, соленые огурцы и др.), банку с ним можно закрыть полиэтиленовой крышкой. Перед повторным использованием пластиковую крышку надо обдать кипятком для обеззараживания.

Желтые лакированные жестяные крышки универсальны. Белые нелакированные подходят для закатывания банок с заготовками из тех ягод и фруктов, которые не выделяют много кислоты. Жестяные крышки повторному использованию не подлежат.

Банки со стеклянными крышками вполне надежны и герметичны (рис. 12). Герметичность достигается благодаря стальному зажиму (пружинному или винтовому) и резиновой прокладке. Такая тара прослужит долгие годы, но резиновые прокладки надо регулярно менять.

Рисунок 12. Стеклянная банка с герметичной крышкой

Сохранение свежести плодов с помощью воска

Один из способов сохранения первоначальной свежести плодов на долгий срок после сбора – обработка воском. Парафинирование (воскование, вощение) известно уже с начала XX в., но в промышленных масштабах его начали применять недавно. Однако домашние хозяйки уже долгое время используют парафинирование для хранения урожая.

У таких фруктов как яблоки, виноград, в процессе созревания на поверхности образуется тонкий слой естественного воска. Этот налет защищает плод от воздействия внешней влаги (дождя, конденсата и др.) и одновременно от потери внутренней жидкости (при потере влаги плод быстро увядает). Фрукты дольше остаются свежими, сочными, полезными, когда защищены воском. Следовательно, воск на поверхности плода продлевает срок его годности. Поэтому яблоки и виноград, а также другие фрукты и овощи, имеющие естественное восковое покрытие, перед закладкой на хранение мыть не рекомендуется.

Однако при сборе, сортировке, очистке от мусора и грязи защитный природный слой плодов частично стирается. Чтобы это компенсировать, можно искусственно обработать фрукты или овощи воском. Парафинирование в домашних условиях применяется для следующих фруктов и овощей: яблоки, цитрусовые, виноград, дыни, арбузы, персики, огурцы, помидоры,

баклажаны и некоторые другие. Известна способность воска предотвращать развитие плесени и некоторых послесъемных заболеваний.

Воск необходимо расплавить при температуре 45 °С, окунуть в раствор плоды, удерживая их за плодоножку, или нанести воск на поверхность плодов кистью. Допустимо наносить несколько слоев, например, при парафинировании арбузов или дынь. Для этого каждому слою дают высохнуть, затем наносят следующий. После этого плоды выдерживают при комнатной температуре или охлаждают в холодильнике. Восковое покрытие желательно отшлифовать. Можно применять воск, который извлекают из пчелиных сот на пасеке.

Если природный воск покрывает фрукты тонким слоем, который легко стирается, то искусственное восковое покрытие куда толще и его трудно удалить. При этом воск практически не переваривается в пищеварительном тракте человека, поэтому представляет опасность для здоровья. Перед употреблением обработанные данным способом плоды необходимо тщательно мыть.

> *Считается, что удаляет парафин с поверхности плодов и вытягивает из них пестициды столовый уксус. Замочите овощи или фрукты обработанные воском, на 15 мин в растворе 5 %-го уксуса и воды в пропорции 3:1. После этого сполосните плоды в прохладной проточной воде.*

При нагревании плодов или мытье в теплой воде воск становится белесым. Для мытья обработанных воском плодов рекомендуется использовать прохладную проточную воду и специальную щеточку. Некоторые моют овощи и фрукты с мылом или иными моющими средствами, что недопустимо, так как химические вещества плотно сцепляются с поверхностью плодов и затем попадают в организм человека. Для надежности лучше удалить кожуру совсем. Под кожицу воск, вопреки распространенному мнению, не проникает.

Размещение урожая в погребе

От того как размещены плоды в погребе, зависит длительность их хранения, а также качество. В первую очередь следует придерживаться одного значимого правила: лучше всего каждый вид овощей или фруктов хранить по отдельности. Тем не менее допускается совместное хранение продуктов при следующих сочетаниях: лук и чеснок; свекла и картофель; морковь, свекла и остальные корнеплоды. Также при размещении плодов в хранилище следует учитывать факторы, которые касаются отдельных культур. К примеру, капуста в процессе хранения выделяет много влаги, поэтому следует держать ее в отдалении от продуктов, для которых подходит более сухой воздух – корнеплодов, картофеля, яблок.

Яблоки вообще плохо переносят любое соседство, так как легко впитывают различные запахи. Поэтому к обустройству хранилища для яблок надо подойти наиболее внимательно. Желательно полностью изолировать их от остальных продуктов, исключение – соседство яблок и картофеля. Замечено, что рядом они лучше хранятся – картофель меньше прорастает, а яблоки не сохнут и не сморщиваются за счет эффективного влагообмена.

Яблоки уже после сбора быстро поспевают, потому что в их мякоти синтезируется особое вещество, способствующее дозреванию. Это свойство можно использовать для ускорения созревания других собранных не вполне зрелыми плодов, например, слив, груш, помидоров. Уложите яблоки вплотную рядом с овощами и фруктами, накройте бумагой или полотенцем, оставьте на некоторое время.

Для большинства культур подходят условия хранения в ящиках и лотках (к ним относятся яблоки, груши, чеснок, картофель, лук, корнеплоды). Для картофеля также вполне допустимо содержание в сетках и мешках. Для белокочанной капусты предпочтительным способом хранения является укладывание кочанов на полках кочерыжками вверх или подвешивание на крюках, сделанных из проволоки.

Нередко у овощных культур, содержащихся в одном подземном сооружении, имеются различные потребности в температуре: каким-то плодам нужно чуть больше тепла, другим – чуть меньше. Их можно оптимально расположить в погребе за счет того, что в разных частях помещения поддерживается несколько разная температура. Так, следует учитывать, что у наружных стен и на поверхности пола более прохладно по сравнению со стеллажами и пространством, находящимся ближе

к потолку (при этом разница может составлять 3–5 °С).

Особенности подвальных помещений

Погреб представляет собой особого рода помещение в силу различных обстоятельств. Поэтому при его строительстве нужно учитывать нюансы, связанные с конструированием хранилищ такого рода. Принятие во внимание данных специфических характеристик поможет значительно увеличить срок службы погреба.

Погреба, как и подвалы, делятся на 3 типа в зависимости от особенностей их расположения: заглубленные (подземные), полузаглубленные (полуподземные) и наземные. Строительство в каждом отдельном случае зависит от грунтовых вод. Необходимо, чтобы пол помещения находился хотя бы на 50 см выше их уровня.

Уровень залегания грунтовых вод в том месте, где планируется построение погреба, определяют при помощи различных методов. Например, если на участке пробурить яму, то благодаря ей можно контролировать высоту их расположения. Другой вариант – понаблюдать за уровнем воды в близлежащих колодцах и ориентироваться на него. Также существует способ определения рассматриваемой характеристики при помощи растений, которые находятся рядом с местом, где планируется соорудить погреб. Следует иметь в виду, что уровень залегания грунтовых вод от поверхности грунта составляет не больше 1 м в том случае, если растения достаточно сочные и обладают насыщенной окраской, а также если здесь распространены осока, незабудка и хвощ.

Заглубленные погреба строят в случае, когда уровень грунтовых вод либо постоянно достаточно низок, либо поднимается, но только время от времени. Во время геологического исследования на участке, где предполагается строительство подвального помещения, может выясниться, что они расположены достаточно высоко. В этом случае наиболее оптимальным решением будет создание выносного погреба, так как уберечь подвальное хранилище от излишней влаги не представляется возможным.

Если грунтовые воды расположены на глубине приблизительно 80 см от поверхности грунта, и нет возможности построить хранилище на естественной возвышенности, то в этом случае конструируется полузаглубленный погреб. В результате строительства такого сооружения образуется искусственная возвышенность. В данном случае отсутствует риск подтопления помещения.

Другое название наземного погреба – еще одной разновидности сооружения для содержания продуктов – овощехранилище. Его возводят в той ситуации, когда предполагается хранить плоды в достаточно большом количестве. Как правило, в данном случае их суммарный вес составляет 3 т и более.

Ввиду их расположения, особенностями подвальных помещений, в том числе и погребов, являются существенный недостаток света и повышенная влажность. Поэтому следует продумать, каким образом можно избавиться от чрезмерной влаги и как оборудовать искусственное освещение. Эти факторы являются достаточно важными с точки зрения дальнейшего использования хранилища. Особенно значим вопрос гидроизоляции, поскольку несоответствующий условиям хранения овощей и фруктов уровень влажности может привести к печальным последствиям для собранного урожая.

Специфической характеристикой подвальных помещений также является пониженная температура, связанная с тем, что сооружения чаще всего находятся под землей. В отдельных случаях следует продумать, каким образом можно утеплить подвал. Однако в случае погреба та температура, которая там поддерживается без какого-либо вмешательства со стороны (приблизительно 0 ˚С), может быть вполне пригодной для хранения продуктов. Поэтому важно учитывать цели, для которых возводится сооружение.

В погребе обязательно следует обустроить систему приточно-вытяжной вентиляции, установив вытяжные трубы. Двойные двери помогут защитить погреб от зимних морозов. Внутреннюю дверь для этого зимой следует утеплить. Погреб рекомендуется делить на две зоны – для хранения свежих и сушеных овощей и фруктов и консервированных плодов.

В целом подвальные помещения обладают различными особенностями ввиду своего специфического расположения. В случае с погребом особенно важно учитывать также те характеристики сооружения, которые непосредственным образом влияют на хранение урожая. Должное внимание, уделенное им, позволит добиться наибольшего успеха при длительном хранении овощей и фруктов.

Хранение урожая в холодильнике и при комнатных условиях

Не для всех продуктов оптимальными для хранения являются условия погреба. Некоторым овощам и фруктам гораздо лучше перенести холодные месяцы в иной среде. Например, в холодильнике и при комнатных условиях.

Ряд плодов можно хранить в холодильнике. В нем благодаря искусственному охлаждению возможно постоянно поддерживать температуру, необходимую для овощей и фруктов. Плюсом является независимость холодильника от природных условий – по сравнению, например, с погребом, где при постройке и при подготовке к хранению продуктов нужно учитывать массу нюансов.

Существуют общие правила хранения плодов в холодильных камерах. Прежде всего необходимо учитывать, что каждый вид фруктов, овощей и ягод следует хранить отдельно. Если же количество отделений в холодильнике не позволяет рассортировать по ним весь собранный урожай, то надо использовать пакеты из пищевого полиэтилена, фольги или бумаги – они помогут изолировать одни продукты от воздействия со стороны других.

Важно учитывать, что в пакеты с хранящимися в них плодами должен беспрепятственно поступать воздух. В противном случае накапливающийся на внутренней стороне водяной конденсат может стать причиной гниения продуктов. В той ситуации, когда в пакете нет специальной перфорации, ее надо сделать с помощью вилки – проколоть несколько отверстий в упаковке, и она станет более пригодной для хранения фруктов и овощей.

Нельзя забывать о том, что некоторые плоды в процессе хранения выделяют этилен. Этот газ способен существенно ускорить созревание овощей и фруктов. Однако в том случае, если они уже спелые, данное вещество может привести к преждевременному старению продуктов и, соответственно, их порче.

Больше всего этилена выделяют яблоки, также достаточно много этого газа образуется при хранении слив, абрикосов, груш и дынь. Поэтому их необходимо либо держать вне холодильника, либо в пластиковых пакетах, чтобы изолировать от остальных плодов. Особенно восприимчивы к негативному влиянию следующие продукты: персики, нектарины, арбузы, брокколи, цветная и брюссельская капуста, киви.

Не рекомендуется помещать в холодильник плоды, которые еще не успели дозреть. Лучше сначала дать им полежать в комнатных условиях – это актуально, например, для слив, бананов, персиков. Особенно полезно это для арбуза – при содержании в помещении он способен накопить большее количество полезных каротинов и антиоксидантов, чем в холодильнике.

Необходимо учитывать, что несмотря на то, что плодам нужно дозреть перед закладкой в холодильник, не для всех культур подойдет завершение этого процесса в условиях комнаты. Дело в том, что предварительное хранение овощей продолжительное время при температуре выше 10 °С (способ, который используется в отношении картофеля и некоторых других культур), не всегда имеет однозначно положительный эффект. С одной стороны, такая методика способствует улучшению ситуации с механическими повреждениями, которые плоды могли получить в ходе уборки урожая. С другой стороны, при содержании в подобных условиях достаточно быстро начинают развиваться различные болезни, например, белая гниль.

Перечисленные обстоятельства являются причиной того, что особенно нежные корнеплоды помещают в холодильные камеры непосредственно в день уборки урожая. Это помогает сократить потери овощей от различного рода заболеваний. Соответственно, таким культурам лучше дать возможность дозреть в естественных для них условиях и не спешить слишком рано проводить уборку. Но и чрезмерно задерживать ее тоже не следует, ведь с появлением ночных заморозков растения подвергаются риску обморожения, которое впоследствии негативно скажется на их хранении. Надо также следить, чтобы плоды не получили механических повреждений.

Для различных плодов существуют наиболее комфортные температурные диапазоны хранения. **Все культуры можно условно разделить на два типа: морозоустойчивые и теплолюбивые.** Для первых наиболее предпочтительны отделения холодильника, где температура держится на уровне 1–3 °С. Что касается теплолюбивых овощей и фруктов, то для них желателен диапазон содержания 6-10 °С.

Несмотря на условное название, морозоустойчивые плоды способны испортиться при понижении температуры до выхода за пределы комфортных для них рамок. Важно учитывать, что если этот показатель упадет ниже 0 °С, то продукты могут чрезмерно охладиться, в результате чего ускорится процесс их порчи, и они могут постепенно лишиться вкусовых качеств. К этому типу

культур относятся различные овощи и фрукты (цветная, брюссельская и белокочанная капуста, брокколи, свекла, сельдерей, спаржа, шпинат, редис, артишоки, кукуруза, горох, морковь, зеленый салат, чеснок, земляника, вишня, абрикосы, яблоки, груши, персики, нектарины, виноград, сливы).

Для теплолюбивых плодов, соответственно, предпочтительна более высокая температура хранения. В их число также входят многие овощи и фрукты. К ним относятся помидоры, огурцы, тыква, баклажаны, стручковая фасоль, цуккини, болгарский перец, дыня, арбуз. Храните плоды и ягоды немытыми. Овощи – в полиэтиленовых пакетах с дырочками, а фрукты и небольшие порции ягод – в герметичных пакетах.

Достаточно эффективным для хранения продуктов в холодильнике и морозильнике является использование вакуумной упаковки. Само по себе создание вакуумного пространства подразумевает удаление воздуха из упаковки. В таких условиях, при отсутствии кислорода, бактерии размножаются достаточно медленно, благодаря чему качество продукта не ухудшается.

При использовании вакуумной упаковки следует соблюдать аккуратность и предусмотрительность. В первую очередь плоды нужно тщательно промыть перед укладкой на хранение. Также должны быть чистыми руки и поверхности, на которых упаковываются продукты.

Важно уделить должное внимание соблюдению герметичности при упаковывании продукта. Если сделать это недостаточно тщательно, плоды могут получить так называемый ожог холодом при содержании в морозильнике. Это негативно скажется на вкусовых качествах продукта, хотя он и останется безопасным для употребления в пищу.

Осуществляя заморозку продуктов, следует придерживаться определенных рекомендаций. За один прием оптимально использовать такой объем плодов, который способен заморозиться в течение суток. В большинстве случаев эта величина соответствует 900 г продукта на 1 $см^3$ пространства внутри камеры. Чтобы достичь наивысшего качества, в морозильнике желательно установить температуру приблизительно -23 ˚С (поддерживается данный уровень или нет, можно прослеживать при помощи термометра) как минимум на сутки. После окончания процесса заморозки в камере, где будут содержаться плоды, нужно будет поддерживать температурный диапазон примерно – 2–3 ˚С или даже ниже.

Оптимальные срок хранения замороженных овощей и фруктов – приблизительно 8–12 месяцев. Если их употребить до

истечения указанного срока, то в этом случае плоды будут иметь наилучшее качество. Продукты могут храниться и более продолжительное время. Однако несмотря на то, что они могут не потерять пригодность к употреблению, они заметно изменятся по текстуре, цвету и вкусу.

Помимо холодильника, хранить урожай также можно и при комнатных условиях. Здесь, как и в случае с содержанием в погребе, понадобится разного рода тара: ящики, бочки и т. п. Для каждой культуры есть свои рекомендации к содержанию в домашних условиях.

Например, при подготовке репчатого лука к хранению при комнатной температуре его следует тщательно отсортировать. Для хранения в течение продолжительного времени у луковиц нужно оставить «шейку», т. е. высохшие листья, имеющие длину около 4 см. Такая мера поможет предотвратить проникновение вредоносных бактерий. В том случае, когда планируется сплетать луковицы в венки или связывать в вязанки, то эту часть надо оставлять приблизительно 10 см длиной, и она должна быть абсолютно сухой.

Распространенным способом хранения лука является его помещение в сетки, капроновые колготки или чулки и их подвешивание на крючках. Также в качестве пригодной тары для данной культуры являются корзины и ящики, стеллажи (но на них луковицы следует располагать слоем высотой не более 30 см). Комната для хранения этого овоща должна быть сухой, с температурой примерно 18–24 °С. Важно учитывать, что лук должен иметь доступ к воздуху – без него он достаточно быстро портится. Если же порча все-таки будет происходить, лук следует перебрать, упаковать в полиэтиленовые пакеты и поместить в холодильник. Там он может храниться дольше.

Подготовка чеснока к хранению в зимние месяцы имеет много общего с подготовкой лука. Чеснок также нуждается в предварительной тщательной сортировке, в ходе которой необходимо удалить поврежденные зубчики. Их следует употребить в пищу в первую очередь. У других, находящихся в более хорошем состоянии, нужно сохранить шейку, состоящую из сухих листьев – она должна быть длиной 4–5 см (если планируется сплетать чеснок в венки) или 10 см и больше (когда чеснок предназначается для содержания в вязанках). У головок можно оставить семенной стержень – приблизительно 20–30 см в длину. После этого надо скрепить несколько головок воедино и хранить в подвешенном состоянии или расположив на полках.

Когда чеснок предполагается использовать исключительно для употребления в пищу, корешки головок рекомендуется

подрезать и поджечь – это воспрепятствует росту корней. Корешки, которые были обрезаны, также можно покрыть жидким воском. Данную культуру хранят на стеллажах, в корзинах или ящиках – врассыпную. В феврале, если чеснок еще продолжает храниться и не потерял свою сочность, то для его дальнейшего содержания в домашних условиях рекомендуется уложить головки в стеклянную банку и засыпать мукой и солью, а затем поместить в холодильную камеру. Еще один способ хранения чеснока – в растительном масле, после очищения зубчиков от оболочки. В результате получается масло, имеющее некоторые вкусовые свойства чеснока, который при этом в определенной степени теряет свою остроту.

> Для того чтобы снизить уровень выделяемой картофелем при хранении влаги, на клубни рекомендуется сверху укладывать корнеплоды свеклы. Этот овощ обладает способностью поглощать лишнюю воду и при этом не вянет в подобных условиях. Во избежание загнивания картофеля следует пересыпать его листьями рябины (исходя из расчета 500 г листьев на 25 кг клубней).

Картофель в преддверии содержания в домашних условиях рекомендуется тщательно просушить и удалить испорченные экземпляры. При хранении клубни выделяют влагу, поэтому для снижения количества жидкости их следует поместить в прохладное место. Можно, например, уложить клубни в ящики и расположить на балконе. При похолоданиях тару нужно будет утеплить, а при наступлении морозов перенести в дом и поставить в прохладном месте – например, рядом с дверью, ведущей на балкон, или рядом с входом в жилище. Альтернативным способом хранения данной культуры могут выступить трехслойные мешки из нетканого материала, позволяющие воздуху проникать внутрь.

В течение определенного времени способна хорошо храниться тыква. Что касается твердокорых и крупноплодных экземпляров, то их можно держать на шкафу или под кроватью вплоть до нового урожая – их пригодности в пищу вряд ли что-то будет угрожать. Что касается тонкокорых сортов, то их хранят только до января, поскольку в дальнейшем семена в них начинают прорастать.

Достаточно неприхотлива в хранении свекла. После уборки желательно срезать у корнеплодов ботву и дать им немного подсушиться на воздухе. После этого данную культуру можно хранить в различных условиях. Например, корнеплоды можно

уложить в ящики (там рекомендуется их пересыпать песком), в которые обеспечивается доступ воздуха. Благодаря наличию рядом песка в хранящихся экземплярах остается высоким уровень содержания влаги, что в некоторой степени обеспечивает им защиту от возникновения гнили и плесени. Свеклу также можно поместить в полиэтиленовые пакеты, которые не рекомендуется завязывать, их лучше всего поставить у входа в жилище или балконной двери. Некоторое количество можно держать в холодильнике.

Если при хранении на свекле все-таки образовалась гниль, то рекомендуется поступить следующим образом: корнеплоды очистить и нанести на них слой жидкой глины либо посыпать мелом. Также необходимо время от времени срезать вырастающую ботву. Руководствуясь данными советами, можно будет хранить свеклу достаточно длительный срок – вплоть до наступления весны.

Сроки хранения кабачков напрямую зависят от того, в какой степени они успели вызреть. Если они полностью зрелые, то они могут лежать на шкафу или под диваном вплоть до наступления весны – достаточно время от времени проверять их и удалять экземпляры, начавшие гнить. Что касается бело плодных кабачков, то их можно держать дома в течение 2–3-х месяцев, поскольку по истечении этого срока начинается прорастание семян, а плоды становятся горькими.

Морковь – достаточно капризная культура в плане хранения, поэтому в ходе этого процесса необходимо соблюдать различные условия. Первоначально после уборки корнеплоды нужно просушить на открытом воздухе в течение определенного времени. Чтобы исключить возможность прорастания почек, следует обрезать ботву по уровню головки. Наиболее распространенный способ содержания этого овоща – в ящиках. Но если тара будет плотно закрытой, то углекислый газ, выделяющийся во время процесса дыхания корнеплодов, воспрепятствует загниванию моркови. Не лишним в ящиках с данной культурой будет наличие немного увлажненного песка.

Другой способ хранения моркови – в оболочке из глины. Для этого размешивают глину до консистенции сметаны и опускают в нее корнеплоды примерно на 2–3 мин, после чего их вынимают и тщательно просушивают. В результате морковь оказывается в своеобразном «футляре», который обеспечивает ей защиту от преждевременного старения и разного рода заболеваний. Обработанные таким образом корнеплоды надо уложить в ящики или корзины. Такой способ хранения позволяет оставить в хорошем состоянии существенную часть собранного урожая – как

правило, количество портящихся продуктов (4–5 %) в данном случае является минимальным по сравнению с другими методами содержания этой культуры.

Еще одним оригинальным способом содержания моркови в домашних условиях является ее пересыпание хвойными опилками. При применении данного метода овощи защищены от белой гнили и прорастания – их оберегает от этого эфирное масло, которое содержится в опилках и обладает дезинфицирующими свойствами. Дополнительным плюсом описанного варианта является то обстоятельство, что корнеплоды в подобных условиях неплохо сохраняют плотность и сочность. Наконец, морковь можно также хранить в мешках из полиэтилена, имеющих различную емкость. Важно, чтобы они были открытыми.

Оптимальный способ хранения капусты, как в погребе, так и в домашних условиях, – в подвешенном состоянии, например, в шкафу, стоящем на балконе. При подготовке кочанов к хранению рекомендуется не удалять верхние листья. Находясь на воздухе, они становятся более сухими и защищают капусту от излишней потери влаги.

Планируя хранить яблоки в течение зимнего периода, важно учитывать сорт фрукта – чтобы успеть вовремя употребить в пищу, а также время, в которое была произведена уборка урожая и его укладка. Несвоевременное снятие плодов способно негативно сказаться на их дальнейшем содержании в домашних условиях. Если снять яблоки слишком рано, то они будут вянуть, что соответствующим образом повлияет на их вкусовые качества, которые значительно ухудшатся. Когда их убирают позднее, чем нужно, происходит быстрое перезревание, буреет мякоть, хотя вкус не так страдает, как в предыдущем случае.

Правильным временем для сбора яблок является тот период, когда темно-зеленая часть их кожицы начинает становиться более светлой, а на освещенной доле появилась так называемая покровная окраска. Если среди падалицы попадаются здоровые экземпляры, это тоже служит признаком того, что яблоки уже достаточно созрели, чтобы снимать их с дерева. Осуществлять эту процедуру следует аккуратно, чтобы не нанести им повреждений. Плод следует отделять, сохраняя на нем плодоножку, но не оставляя плодушку, с которой он соединен. Эти части растения являются многолетними и при их удалении можно лишиться урожая на следующие несколько лет. Не рекомендуется удалять восковой налет с яблок, поскольку он предохраняет плоды от испарения влаги и защищает от повреждений микроорганизмами. Для хранения яблок требуется достаточно низкая температура –

0–4 ˚С, желательно незамедлительно после сбора охладить их до данного температурного диапазона и поместить в комнате с соответствующими условиями. Есть различные способы помочь плодам сохранить свою свежесть в течение как можно более длительного времени: или завернуть яблоки в специальную фруктовую промасленную бумагу, или поместить в какую-либо емкость и пересыпать чистыми древесными опилками либо небольшими стружками. Также данные фрукты можно хранить в небольших полиэтиленовых пакетах вместимостью до 3 кг, которые следует завязать и держать в подвешенном состоянии.

> *Если требуется хранить перец в течение более длительного времени до употребления в пищу то рекомендуется либо заморозить плоды, предварительно нарезав их на небольшие кусочки, либо сушить в целом виде, подвесив на веревке. К последнему варианту лучше прибегать тогда, когда приходится иметь дело с тонкостенными и некрупными экземплярами.*

В течение приблизительно 2-х месяцев хранится в прохладном месте болгарский перец (температура должна держаться в диапазоне 10–12 ˚С). При этом плоды помещают в открытые ящики в несколько слоев, перестилая каждый ряд плотной бумагой. Также можно уложить овощи в полиэтиленовые пакеты, но не закрывать их.

Если в доме есть прохладное помещение вроде балкона или веранды, то в нем можно хранить плоды в бочке. Подготавливая тару к укладыванию урожая, надо насыпать на ее дно слой опилок, сверху положить бумагу, а потом укладывать непосредственно плоды. После укладки сверху их накрывают теми же материалами, которые были использованы внизу: сначала бумагой, потом опилками. Затем следует закрыть бочку крышкой. Если есть потребность сделать дополнительное утепление, то заполненную тару надо поместить в короб. В пространство между стенами короба и бочкой заложить изолирующий материал, в качестве его могут послужить уже знакомые опилки.

Хранение свежих фруктов

Хранение яблок

Технология хранения

Яблоки отличаются более высокой лежкостью по сравнению с другими плодами, что объясняется их химическим составом. Если соблюдены все условия хранения, яблоки могут пролежать в погребе всю зиму, не теряя своих вкусовых и полезных качеств. Для длительного хранения подходят среднеспелые и поздние сорта: Антоновка, Анис, Мелба, Северный синап, Богатырь, Жигулевское, Уэлси и др. При этом зимние сорта яблок могут храниться вплоть до следующего дачного сезона, а осенние – около 1–2-х месяцев.

> Яблоки уже после сбора быстро поспевают, потому что в их мякоти синтезируется особое вещество, способствующее дозреванию. Это свойство можно использовать для ускорения созревания других собранных не вполне зрелыми плодов. Уложите яблоки вплотную рядом с овощами и фруктами, накройте бумагой, оставьте на некоторое время.

Перед закладкой на хранение следует отделить все поврежденные плоды, рассортировать оставшиеся здоровые яблоки по размеру и степени зрелости. Яблоки без плодоножек хранятся хуже, поэтому плодоножку обламывать или отрывать не следует ни во время сбора плодов, ни после.

Тара

Наиболее подходящая тара для хранения яблок – решетчатые ящики из мягких сортов древесины или коробки из влагостойкого картона. Размер ящиков и коробок значения не имеет, главное, чтобы в них плоды были защищены от механических повреждений и изолированы от других хранящихся в погребе продуктов. Для этого перед укладыванием в тару каждое яблоко заворачивают в тонкую бумагу. Газетную бумагу использовать не рекомендуется из-за типографской краски, лучше подойдет для

этой цели оберточная бумага или пергамент. Уже непосредственно в ящиках плоды пересыпают чистыми опилками. Укладывают яблоки в ящики плодоножками вниз или в сторону.

Условия хранения

Перед тем как поместить яблоки в погреб, их охлаждают. Для этого тару с плодами оставляют на ночь на свежем воздухе под навесом. На рассвете заносят ящики в погреб. Оптимальная температура воздуха для хранения яблок – 0–6 ˚С, относительная влажность воздуха – 85–95 %. Зимой температура воздуха в хранилище не должна опускаться ниже 0 ˚С, а осенью и весной подниматься выше 6 ˚С.

Два раза в месяц осматривают хранящиеся яблоки и удаляют испорченные экземпляры. Для ускорения этой процедуры уже перед закладкой на хранение при сортировке все вызывающие сомнения плоды откладывают отдельно и в таре раскладывают их сверху, чтобы впоследствии доступ к ним был проще. Их же первыми используют для употребления, а более крепкие и выносливые плоды лежат дольше.

Хранение летних сортов

Ранние сорта яблок не хранятся долго. При температуре воздуха 2–8 ˚С они могут пролежать от двух недель до одного месяца. Яблоки, собранные с земли, хранению не подлежат.

Хранение осенних сортов

Среднеспелые яблоки хранятся при температуре воздуха 0–8 ˚С около 1–2-х месяцев. Необходимо регулярно осматривать плоды, так как их лежкость зависит в первую очередь от условий хранения, а также от того, в каком состоянии они были сняты с ветки.

> *Для понижения температуры окружающей среды можно использовать смесь льда или снега с поваренной солью в соотношении 3:1. Соль ускоряет таяние льда, при этом из окружающего воздуха забирается больше теплоты т. е. он сильнее охлаждается.*

Хранение зимних сортов

Поздние сорта яблок хранятся при температуре 0-5 ˚С около 4–7 месяцев в зависимости от конкретного сорта, сроков сбора урожая, условий хранения в погребе.

Хранение груш

Технология хранения

Груши отличаются более низкой лежкостью, чем яблоки. На длительное хранение закладывают недоспелые груши в состоянии технической зрелости. Они должны быть достаточно твердыми, но не зелеными. При дозревании в условиях хранения собранные технически зрелыми груши не достигнут того аромата и сочности мякоти, какие они приобретают, зрея на ветках. Однако храниться они будут дольше. Если же собрать те же груши, но в состоянии, близком к потребительской зрелости, то они уже в хранилище доберут свойственные сорту аромат и сочность, но их срок хранения значительно уменьшится.

Плоды, которые отправляют на хранение в погреб, срывают вручную, не повреждая при этом плодоножки. Груши без плодоножек портятся практически сразу. После сбора груши сортируют по размеру и степени зрелости, больные и поврежденные плоды удаляют. Слишком мягкие или неправильной формы груши откладывают в сторону, их затем помещают в верхних слоях в ящиках или в отдельную тару.

Тара

Груши хранят в деревянных ящиках болгарского типа (рис. 13). Дно и стенки ящиков выстилают бумагой. Между плодами также прокладывают листы бумаги, чтобы фрукты не соприкасались. Можно выложить несколько горизонтальных слоев, переложив их бумагой. Груши укладывают плодоножками вверх и в сторону.

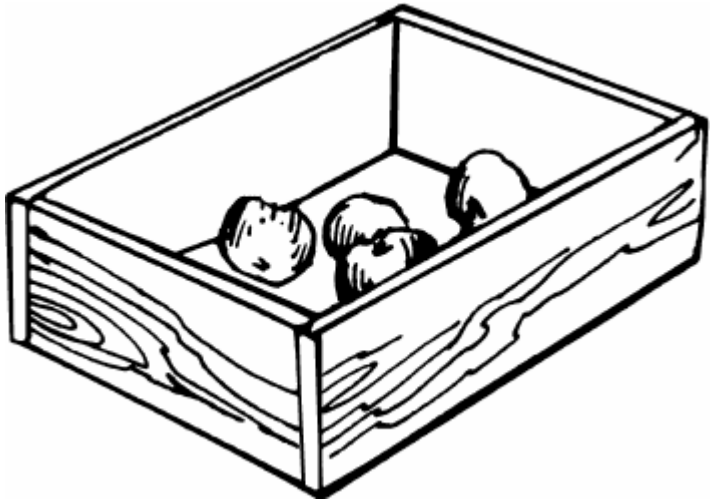

Рисунок 13. Деревянный ящик болгарского типа

Условия хранения

На хранение закладывают охлажденные груши. Для этого их оставляют ночью на улице или в хорошо проветриваемом помещении, а рано утром отправляют в погреб. Груши хранятся лучше всего при температуре воздуха 1–2 °С, относительной влажности воздуха 85–90 %. При этом необходимо следить, чтобы температура окружающей среды в хранилище была как можно более постоянной. Резкие перепады температуры способствуют появлению на поверхности плодов конденсата. Высокая влажность губительна для груш, так как в результате этого их кожура и мякоть размягчаются и они быстро загнивают.

Если в погребе температура воздуха поддерживается на уровне 8 °С, то в таких условиях груши начинают портиться гораздо быстрее, поэтому употреблять их надо начинать раньше. Также длительность хранения этих фруктов сокращается, если их снять позже срока или в хранилище присутствует повышенная влажность воздуха.

Хранение летних сортов

Летние сорта груш хранятся при температуре около 1 °С в среднем в течение двух недель. Если температура окружающей среды выше, то срок хранения сокращается до одной недели.

Хранение осенних сортов

Осенние сорта груш хранятся от 6 до 8 недель в зависимости от условий – чем прохладнее в помещении, тем дольше срок хранения. При этом данные фрукты не переносят отрицательных температур.

Хранение зимних сортов

Зимние сорта груш хорошо хранятся в прохладном погребе в течение 2–4-х месяцев. При более высоких температурах окружающей среды (от 2 до 8 ˚С) срок хранения сокращается до 1–2-х месяцев.

Хранение абрикосов

Технология хранения

Длительному хранению абрикосы не подлежат. Эти плоды быстро портятся даже в идеальных условиях, поэтому из них лучше сразу делать заготовки. Однако сохранить абрикосы в приемлемом качестве можно в течение некоторого времени. Ранние сорта рекомендуется держать не более 2–3-х дней в холодильнике. Дольше можно хранить абрикосы поздних сортов с крупными плодами.

Хорошо будут храниться только плоды без повреждений. Это надо учитывать при сборе урожая, стараясь аккуратно снимать абрикосы с веток. Кроме того, при сортировке надо обязательно отделять все треснувшие, подгнившие, переспевшие, влажные или затронутые болезнями плоды. Их можно затем переработать, а вот среди здоровых абрикосов им не место, так как от них распространятся гниль и болезни, которые быстро погубят хранящийся урожай.

Самый эффективный метод сохранения абрикосов на долгое время – сушка. Курага сохраняет практически все полезные вещества, концентрация калия в ней даже увеличивается. Сушеные абрикосы помещают в холодильник или оставляют при комнатной температуре. Твердая и темная курага – это результат ее неправильного хранения. Дело в том, что при температуре воздуха более 20 ˚С она теряет свои полезные и вкусовые качества, ее внешний вид ухудшается. При комнатной температуре курага хранится около одного месяца, в холодильнике – до полугода.

Сухость губительна для хранящихся абрикосов, они

быстро теряют влагу их вес уменьшается, кожица сморщивается. Этого можно избежать, поместив тару с плодами в полиэтиленовые мешки. Испарение влаги снизится, фрукты надолго останутся сочными.

Тара

Лучше всего для хранения абрикосов подходят деревянные ящики болгарского типа или картонные коробки, которые размещают на стеллажах в погребе или на полках холодильника. В тару абрикосы закладывают в один, максимум – два слоя. При этом не укладывают плоды плотно, а оставляют между ними значительные промежутки.

Абрикосы хранятся недолго в том числе и потому, что их поражают различные заболевания, которым они подвержены после сбора. Сопротивляться этим болезням абрикосы не способны. Поэтому перед тем как заложить плоды на хранение, тщательно дезинфицируют тару, а также по возможности обрабатывают сами фрукты натуральными фунгицидами.

Условия хранения

Абрикосы после сбора должны быть отправлены на хранение в течение 24 ч. Перед закладкой абрикосы охлаждают, так как нельзя сразу после сбора помещать их в хранилище. Охлаждение проводят быстро: или загружают плоды партиями в холодильник, или опускают их в емкость с холодной водой и льдом.

Как правило, абрикосы хранят в холодильнике, так как в летний период температура воздуха в погребе недостаточно низкая для этого. При температуре около 0 ˚С абрикосы способны пролежать 1–2 недели в зависимости от сорта и состояния зрелости, которого они достигли в момент сбора. Относительная влажность при этом должна составлять 90 %. При температуре воздуха – 0,5 ˚С и относительной влажности воздуха до 95 % срок хранения плодов можно увеличить до одного месяца. При этом закладываемые на хранение абрикосы должны быть отличного качества.

После извлечения из холодильника или погреба абрикосы оставляют для оттаивания при комнатной температуре. Употребляют их в пищу как можно быстрее.

Хранение слив

Технология хранения

Лежкость слив выше, чем у абрикосов. Храниться они могут до 1–2-х месяцев. Сливы снимают в состоянии потребительской зрелости. Наиболее высокой лежкостью отличаются сорта Никитская поздняя, Венгерка (различные сорта), Ароматная, Десертная, Земляничная. Ранние сорта слив не хранятся более 3-х недель.

> *Чтобы сливы дольше лежали и оставались вкусными и полезными, после 2–3-х недель хранения при температуре воздуха около 0 ˚С ее повышают на несколько градусов. Однако резких перепадов температуры допускать нельзя, так как плоды начинают быстро портиться.*

Собирают сливы осторожно, не повреждая плодоножку. По качеству собранные плоды делят на высший, первый и второй товарные сорта. Это следует учитывать при сортировке слив после сбора. Плоды высшего сорта упругие, полностью покрыты белым восковым налетом, без повреждений и не затронуты заболеваниями. Они должны быть зрелыми, наличие зеленого бочка не допускается. Плоды первого сорта бывают немного поврежденными, а плоды второго сорта существенно деформированными. Хранить можно сливы всех товарных сортов, однако дольше лежат плоды высшего сорта. Поэтому сливы с повреждениями рекомендуется не оставлять на хранение, а сразу употреблять в свежем виде или пускать на переработку.

Тара

Сливы хранят в небольших решетчатых ящиках из древесины или влагостойкого картона, можно также использовать пластиковые короба. В одной таре следует размещать плоды одного и того же товарного сорта. В ящике не должно быть мусора и других посторонних примесей. Тару незадолго до закладки плодов, дезинфицируют, так как сливы подвержены послесъемным заболеваниям.

Хранят сливы в таре в один слой, но допустимо укладывать и несколько слоев, прокладывая их листами бумаги. Отдельные плоды тоже желательно переложить тонкой бумагой. Если сливы не лучшего качества и не планируется их долгое хранение, можно просто засыпать их в ящики.

Допускается хранить сливы в упаковочной пленке, но надо, чтобы пленка хорошо облегала плод, создавая эффект герметичности. В этом случае для длительной сохранности плодов требуется температура воздуха -2 ˚С – сливы пролежат так до двух месяцев. Слишком долго эти фрукты хранить не следует, так как они теряют вкусовые качества и становятся мучнистыми.

Условия хранения

Хранить сливы надо при температуре воздуха от 1 до -1 ˚С, оптимальная влажность воздуха – 85–95 %. Сливы лучше лежат в погребе, а не в холодильнике. В сухих помещениях сливы быстро портятся. Также они плохо переносят длительное понижение температуры окружающей среды до 0 ˚С, в этом случае мякоть буреет. Если сливы были заморожены, а затем размороженны, их надо употреблять немедленно, повторная заморозка не рекомендуется.

Хранение вишни

Технология хранения

Так как на хранение закладывают практически полностью спелую вишню, срок хранения у нее недолгий. В холодильнике эти ягоды лежат максимум один месяц. Когда они портятся, это заметно по запаху брожения, а также темным пятнам и липкому налету на поверхности ягод.

При сборе вишни, которую планируется закладывать на хранение, нельзя срывать ягоды без черенков. Черенки у свежесобранных ягод светлые, эластичные. После сбора вишню без черенков в свежем виде можно хранить в течение 24 ч в емкости с холодной водой и льдом или в прохладном месте.

Тара

В погребе вишня лучше хранится при использовании следующего способа. Стеклянную банку или деревянный бочонок тщательно моют и просушивают. Промывают и обсушивают вишневые листья. На дно тары кладут слой листьев, на него – ягоды, затем снова листья, и так до самого верха. Банку закрывают пластмассовой крышкой, бочонок закупоривают.

Хранятся такие ягоды очень долго, особенно если поместить их на ледник.

Вместо вишневых листьев в стеклянной банке ягоды можно прослаивать сахаром. После этого банку надо закупорить с помощью смолы или воска и поместить на ледник. Вишня, заготовленная таким образом, хранится в течение всей зимы, из нее готовят десертные блюда, а также добавляют в различные коктейли.

Условия хранения

Оптимальная температура воздуха для длительного хранения вишни – 0 ˚С, влажность воздуха – 85 %. Самый лучший способ сохранить эту ягоду со всеми присущими ей вкусовыми и полезными свойствами на всю зиму – это заморозка и сушка.

Интересный способ сохранения свежей вишни используют некоторые садоводы-любители. Из собранной вишни отбирают самые крупные, спелые, крепкие ягоды, обязательно с черенком. Далее их хорошо промывают и обсушивают. Готовят сироп из расчета 1 часть сахара на 1 часть воды. Каждую ягодку берут за черенок и опускают в горячий сироп, а затем обваливают в сахаре. Вишенки после этой процедуры раскладывают на противне на небольшом удалении друг от друга и сушат в течение 5–10 мин в духовом шкафу при температуре 150 ˚С. Готовые засахаренные вишни засыпают в стеклянную банку, закрывают тканевой крышкой, чтобы проникал воздух, и хранят в сухом прохладном месте.

Хранение черешни

Технология хранения

Черешню можно хранить в холодильнике при температуре около 1–2 ˚С не более пяти дней. Она практически не изменит за это время своих потребительских качеств при условии, что во время сбора были соблюдены все правила, ягоды сняты с черенком, не повреждались. Также после сбора надо тщательно отсортировать ягоды, удалить все переспевшие, недозревшие, пораженные заболеваниями или гнилью. Здоровые ягоды должны быть сухими. Поэтому собирают их в сухую погоду, а если они все же оказываются влажными, выкладывают их на листы бумаги или промакивают чистым полотенцем. Ягоды перед закладкой на

хранение мыть не рекомендуется, так как это уменьшает срок их сохранности в свежем виде.

Тара

Черешню удобнее всего хранить в бумажных пакетах или картонных коробках в нижнем отделении холодильника, предназначенном для овощей. Если в погребе достаточно прохладно, можно хранить черешню там. Тогда ее насыпают тонким слоем в деревянные лотки и ставят их на стеллажи в хранилище (рис. 14). Сверху тару, независимо от ее вида, накрывают упаковочной бумагой или бумажными полотенцами. Это делают для того, чтобы ягоды не пересушивались.

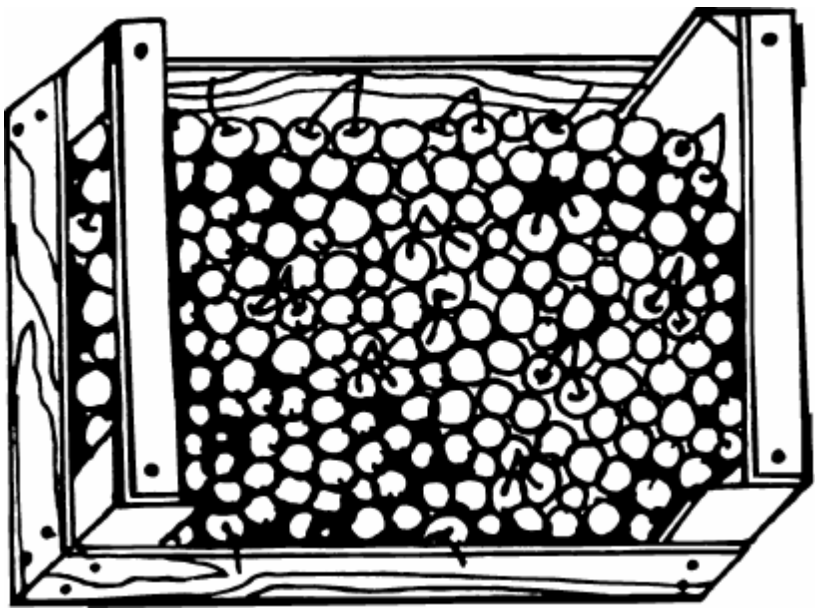

Рисунок 14. Хранение черешни в деревянном лотке

Условия хранения

Черешня длительно (около пяти недель) хранится только в условиях специальных промышленных хранилищ с искусственно созданной атмосферой. В домашних условиях в холодильнике эти ягоды лежат без потери качества около одной недели. Затем черешня начинает портиться и становится непригодной ни для употребления в свежем виде, ни для переработки. Относительная

влажность, требующаяся для хранения этой ягоды, – 90 %, что соответствует влажности воздуха в бытовых холодильниках.

Перед тем как закладывать черешню на хранение, ее охлаждают. А после извлечения из хранилища черешню оставляют при комнатной температуре на некоторое время. При 0 ˚С и минусовых температурах структура мякоти ягод нарушается. Замороженная при отрицательных температурах черешня может храниться около года, но после разморозки ее надо немедленно употребить, замораживать еще раз нельзя.

Хранение смородины

Технология хранения

Смородина хранится в свежем виде достаточно долго – до 3-х месяцев. На хранение закладывают полностью сухие ягоды в день сбора. Если ягоды влажные, их рассыпают тонким слоем на листе бумаги или полотенце и просушивают. По мере возможности следует отсортировать смородину, отделив больные, переспевшие и подгнившие ягоды. Перед закладкой на хранение ягоду охлаждают.

Тара

Ягоды укладывают в деревянные ящики, корзинки, картонные коробки или полиэтиленовые пакеты, в зависимости от вместимости хранилища. Если температура воздуха в погребе составляет 0 ˚С, смородину можно держать здесь в ящиках и коробках около 20 суток.

В полиэтиленовых пакетах черная смородина хранится около 1–1,5 месяца при температуре воздуха 0–1 ˚С, а при температуре -2 ˚С – около 3-х месяцев. Размеры полиэтиленовых пакетов: 21 × 25 см (вместимость – 500 г) или 38 × 21 см (вместимость – 1,5 кг). Смородину охлаждают перед тем как засыпать ее в пакет, потому что при охлаждении прямо в пакете начнется отпотевание, что приведет к появлению измороси и склеиванию ягод. Насыпают смородину на поддон или противень и ставят на несколько часов в прохладное место, затем ссыпают ягоды в пакет, завязывают или спаивают края и помещают на хранение в холодильник.

Чем дольше хранятся плоды, тем меньше полезных

веществ в них остается. Постепенно накапливаются вредные элементы. Поэтому после извлечения из хранилища длительно лежавшие там плоды рекомендуется подвергнуть термической обработке.

Красную смородину для длительного хранения сразу же собирают в тару, предназначенную для этого. Оптимальны деревянные ящики на 4–5 кг.

Условия хранения

Для длительного хранения смородины подходят следующие условия: температура воздуха – от 0 до -1 ˚С, относительная влажность воздуха – 85–95 %.

Еще один вариант хранения этой ягоды следующий. Перед сбором кусты смородины поливают сверху из шланга. Можно в лейку налить колодезную воду и полить ягоды ей, тем самым предварительно очистив их. Руки и ножницы обрабатывают спиртом. Стеклянную бутыль с широким горлом и пробку стерилизуют на водяной бане или обдают кипятком. Кисти смородины аккуратно срезают и сразу укладывают в бутыль. После того как бутыль наполнится, закупоривают ее и заливают пробку парафином. Хранят в сухом прохладном месте, установив горизонтально. Подойдет для хранения как погреб, так и холодильник. Заготовленные таким образом ягоды остаются свежими и вкусными в течение 2–3-х месяцев. Ягоды черной смородины можно засыпать в бутыль не кистями, а россыпью, пересыпая сухим сахаром.

Красная смородина хранится около 2-х месяцев при температуре воздуха 0–1 ˚С и относительной влажности 90 %. Если поместить эти ягоды в полиэтиленовые пакеты, потребуется температура -2 ˚С.

В процессе хранения смородину регулярно осматривают, чтобы убрать перезревающие ягоды, так как они лопаются и выделяют сок. После извлечения из хранилища ягоды оттаивают несколько часов при температуре воздуха около 5 ˚С.

Лучший способ сохранения смородины на всю зиму – заморозка при -18 ˚С.

Хранение малины и клубники

Технология хранения

Малина и клубника относятся к скоропортящимся плодам, они не подходят для хранения в свежем виде. Однако несколько дней эти ягоды, при соблюдении определенных условий, сохраняют все свои полезные и вкусовые качества. У садоводов и потребителей возникает вопрос: как сохранить свежие ягоды малины и клубники максимально долго?

Часто спелые ягоды клубники оказываются надкусанными ящерицами и слизнями, а в малине заводятся личинки различных насекомых. Такие плоды непригодны ни в пищу, ни для заготовок. Необходимо заранее обработать кусты и территорию возле них пестицидами или установить ловушки для насекомых. Химические препараты прекращают применять за месяц до сбора урожая, а народные натуральные средства можно использовать уже в период плодоношения. Например, проверенным способом является ловушка для слизней из стеклянной бутыли с небольшим количеством пива, прикопанная в земле около пораженных этими вредителями грядок.

Тара

Если есть возможность, хранить эти нежные ягоды следует не в объемной таре, а рассыпать их тонким слоем на плоской поверхности, например, на поддоне или противне. Сверху ягоды надо накрыть бумажным полотенцем.

Условия хранения

После сбора ягоды сразу помещают в прохладное темное и сухое помещение с хорошей вентиляцией. В нем не должно быть насекомых-вредителей, а тару для хранения ягод надо перед этим обязательно продезинфицировать или стерилизовать. Хранят ягоды при температуре воздуха около 0 ˚С, относительной влажности 85 %. В таких условиях малина и клубника лежат около 2–4-х дней. Дальнейшее хранение свежих ягод не рекомендуется, так как они начинают быстро портиться и загнивать.

Перетертые с сахаром ягоды малины и клубники хранятся дольше, без потери полезных качеств. Пропорции ягоды и сахара -1:1. Длительно хранятся консервированные и замороженные при -18 ˚С ягоды малины и клубники. Для варенья, компотов, джема, сока подходят спелые и чуть недозревшие ягоды, как целые, так и с некоторыми повреждениями, полученными при сборе. Однако

не следует использовать больные и затронутые насекомыми-вредителями плоды. Для заморозки пригодны только целые, достигшие потребительской зрелости ягоды без признаков деформации.

Хранение облепихи

Ягоды облепихи вызревают на протяжении длительного периода, начиная с середины августа и до середины сентября. Урожай собирают только в сухую погоду. Кожица плодов облепихи очень нежная, поэтому срывать их нужно крайне осторожно, стараясь не помять. При сборе спелых ягод обычно плодоножка отрывается, их целостность нарушается, а часть сока вытекает. Поэтому спелые ягоды собирают в эмалированную посуду. Собранную облепиху не моют, чтобы не потерять значительную часть сока. Сильно загрязненные ягоды рекомендуется обмыть из лейки прямо на кусте до начала сбора.

Облепиха хороша тем, что ее можно собирать и после наступления устойчивых морозов, которые не страшны ягодам, но сбор пройдет намного проще. Достаточно постучать по веткам, чтобы ягоды легко отделились.

Технология хранения

Свежие ягоды облепихи хранят в прохладном, защищенном от света месте не более 72 ч. Переработку урожая при закладке на хранение нужно производить в день его сбора.

Облепиху можно хранить в сушеном виде. Для этого собранные ягоды сначала высушивают в тени, а затем в сушилке. Ягоды для просушки рассыпают по горизонтальной поверхности стола или стеллажа достаточно редко, чтобы они не касались друг друга. Соприкосновение ягод способствует повышению температуры и создает условия для их порчи. Кроме того, разложенные свободно ягоды не будут сминаться. Перед просушкой хорошие плоды отделяют от перезревших и постороннего мусора.

Свежесобранные ягоды облепихи также можно хранить в холодильнике. Для этого собранные ягоды освобождают от черенков и листьев, но не моют. Затем укладывают в чистые стерилизованные банки, заливают их холодной кипяченой водой и плотно закрывают крышками.

Холодное варенье из ягод облепихи готовят из спелых ягод, предварительно протерев их через сито, чтобы удалить косточки.

Затем перемешивают с сахаром (1:1) и раскладывают в чистые стерилизованные банки.

> *Если ягоды крыжовника собирать на этапе технической зрелости, кусты истощаются намного меньше. Но для потребления в свежем виде собирают ягоды, достигшие полной спелости, они мягкие и намного слаще. Особенно важно, когда на кусте дозревают сорта с желтыми, белыми и красными плодами, тогда они приобретают яркую окраску.*

Облепиха отлично сохраняет свои свойства при первичной заморозке. Собранные вручную ягоды можно заморозить для длительного хранения. Целые, неперезревшие ягоды помещают в чистый полиэтиленовый пакет и герметично упаковывают, чтобы внутрь не попадал воздух.

Подготовленные подобным образом плоды помещают в морозильную камеру.

Подобным образом собирают и хранят ягоды тех сортов облепихи, у которых плоды редко расположены на ветках и легко отрываются (сорт Любительская).

Если же ягоды тесно собраны на ветках и напоминают початок кукурузы, то их обрывать вручную затруднительно. Поэтому сбор производят, срезая часть веток с плодами (сорт Красно-карминная). Веточки срезают так, чтобы остались пеньки около 6–8 см длиной.

Для длительного хранения в свежем виде ягоды облепихи оставляют на веточках, срезают только перезревшие и удаляют посторонний мусор. Затем веточки с ягодами складывают в полиэтиленовый пакет, герметично упаковывают и помещают в морозильную камеру. Герметичная упаковка необходима, чтобы полностью исключить попадание воздуха в пакет, так как воздух поглощает влагу из самих плодов облепихи, что крайне нежелательно.

Собранные после заморозков ягоды облепихи раскладывают в полиэтиленовые пакеты и убирают на хранение в морозильную камеру. В этом случае облепиха сохраняет свои полезные свойства в течение полугода и пригодна для дальнейшей переработки в любое удобное время.

Тара

Для хранения облепихи основной тарой служат полиэтиленовые пакеты. Размер пакетов следует подбирать так,

чтобы в каждый при заморозке можно было бы поместить примерно 1 кг чистых ягод или до 2 кг ягод на веточках.

Сушеным ягодам облепихи послужат хорошей тарой бумажные пакеты или мешочки из полотняной ткани. В них плоды не будут сыреть или париться. Размеры бумажных пакетов или мешочков для хранения сушеных ягод подбирают так же, как и для заморозки.

Условия хранения

Сушку ягод облепихи проводят сразу же после сбора на специальных стеллажах, если помещение хорошо проветривается. Затем сушеные ягоды ссыпают в бумажные пакеты или полотняные мешочки и хранят на стеллажах в хорошо проветриваемом прохладном помещении.

Банки с ягодами облепихи, залитыми кипяченой водой, хранят в холодильнике при температуре от 4 до 6°С.

Холодное варенье облепихи держат до конца мая следующего года в стеклянной банке на нижней полке холодильника.

Замороженные ягоды хранят в морозильной камере, так же как и все остальные фрукты и ягоды. Температурный режим подбирают в соответствии с инструкцией к холодильной установке.

Хранение рябины красной и черноплодной

Ягоды красной рябины для длительного хранения необходимо собрать вовремя, в сборную стадию зрелости, которая наступает примерно в конце августа – начале сентября и продолжается до заморозков. Ягоды на этой стадии достигают нужной величины, приобретают характерную окраску и вкус, легко отделяются от веток. После первых заморозков рябина приобретает тестообразную консистенцию и приятный вкус, обычно ее сбор проводят именно в это время.

Сбор урожая рябины для длительного хранения проводят утром в сухую погоду. Ягоды снимают очень осторожно в один прием, срезая целые грозди ножом или ножницами и складывая в плетеные корзины либо невысокие ящики.

Ягоды в потребительской стадии зрелости мягкие, легко отделяются от веток и плодоножек, иногда осыпаются. Они непригодны для хранения, их используют для немедленного употребления или консервирования.

Плоды черноплодной рябины – черные ягоды с блестящим

сизоватым налетом, созревают к сентябрю, но лучшие вкусовые качества они приобретают только к середине сентября. Созревшие ягоды хорошо держатся на кусте, что позволяет не спешить со съемом урожая. Хотя затягивать уборку не стоит, иначе плоды перезреют. Черноплодную рябину тоже собирают в один прием, осторожно срывая с куста ягоды без плодоножек.

Технология хранения

Грозди рябины обыкновенной укладывают в корзины неплотно, чтобы избежать запаривания плодов, и сразу же помещают в затененное место или погреб. Затем ягоды осторожно отделяют от плодоножек и сортируют для хранения в свежем или сухом виде.

Ягоды красной рябины различных сортов можно хранить от 4 до 6 недель при температуре 2–5 °С в холодильнике. Для этого перебранные ягоды рябины пакуют в полиэтиленовые пакеты по 0,5–1 кг.

Рябину обыкновенную также хранят, засушив в специальных сушилках или духовках. Перед сушкой очищенные от плодоножек и промытые ягоды бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 мин. Затем опускают их в холодную воду, отбрасывают на сито, выкладывают на противень и сушат в несколько приемов в духовке при температуре 70–75 °С.

Рябину обыкновенную можно сушить на солнце, в тени под навесом или в сухом помещении с хорошей вентиляцией. Ягоды при этом раскладывают тонким слоем на бумаге или марле.

Сушеные ягоды пакуют в бумажные пакеты или мешки, после чего хранят на сквозняке или в хорошо проветриваемом помещении.

После сортировки отобранные здоровые ягоды рябины черноплодной без механических повреждений складывают в кузовки или небольшие корзины, обшитые изнутри мешковиной.

При необходимости ягоды рябины черноплодной помещают для хранения в хорошо проветриваемый подвал или погреб. Хотя хранить их можно недолго, всего в течение 4–5 дней.

Тара

Обычно для кратковременного хранения свежих ягод красной рябины используют такие же корзины или кузовки из натуральных материалов, как и для крыжовника.

Герметичные полиэтиленовые пакеты емкостью до 1 кг являются отличной тарой для хранения охлажденных и замороженных ягод рябины обыкновенной и рябины черноплодной.

Условия хранения

При кратковременном хранении в одну емкость помещают до 5 кг ягод рябины в стадии сборной спелости. Рябину обыкновенную в состоянии полной потребительской спелости, предназначенную для употребления в свежем виде, хранят в течение 2-х дней только в корзинах из стружечной ленты вместимостью не более 2–3 кг.

Охлажденные свежие ягоды рябины хранят при температуре воздуха от 0 до 1 °С и относительной влажности воздуха до 90 %.

Если упаковать ягоды в герметичные полиэтиленовые пакеты, то срок хранения в указанных выше условиях можно продлить до 1,5 месяца.

Для длительного хранения рябину герметично пакуют в полиэтиленовые пакеты и помещают в морозильную камеру, где она хранится до нового урожая. Температурный режим подбирают согласно инструкции к холодильной установке.

Сушеные ягоды рябины обыкновенной хранят в сухом прохладном месте с хорошей вентиляцией. При правильных условиях сушеные ягоды могут лежать 2 года.

Высушенную черноплодную рябину также можно хранить в течение продолжительного времени, но не больше 2-х лет. При более долгом хранении ягоды черноплодной рябины теряют свои вкусовые качества.

> Для сушки плодов рябины красной до нужной степени в жаркую погоду и при хорошей вентиляции потребуется 3–7 дней. Если сушить ягоды в духовке, печи или сушилке, то они высыхают уже через 1–2 дня.

Хранение крыжовника

В отличие от других ягодных культур крыжовник собирают в разные стадии спелости: или технической, или потребительской зрелости. Ягоды крыжовника срывают вместе с плодоножками в один прием. Имеющие механические повреждения или признаки болезни ягоды сразу выбраковывают в процессе сбора урожая.

Технология хранения

Ягоды крыжовника покрыты тонкой кожицей, находящиеся под ней нежные ткани отличаются большой концентрацией влаги, которая легко и быстро испаряется. Ягоды стремительно утрачивают влагу, их лежкость невысока, поэтому в свежем виде крыжовник хранится очень недолго. Увеличить срок хранения крыжовника можно, понижая температуру в помещении до небольших плюсовых значений с одновременным повышением относительной влажности воздуха.

Для хранения с последующей переработкой ягоды крыжовника снимают в фазе технической зрелости, она наступает на 10–15 дней раньше полной (потребительской). Ягоды на этом этапе уже достигли нормальной для данного сорта величины, начинают приобретать окраску, свойственную сорту, но еще достаточно твердые. Такие ягоды хороши для всевозможных технических переработок, в частности, для варенья. Собранные в состоянии технической спелости, ягоды многих сортов крыжовника плохо дозревают после сбора. Поэтому крыжовник для использования в столовых целях собирают при достижении им потребительской (полной) зрелости. Предназначенные для транспортировки ягоды снимают с кустов за несколько дней до полного созревания.

Незрелые ягоды крыжовника, если они совершенно сухие, можно хранить в течение нескольких дней. Обычно их держат в той же таре, которую использовали при сборе урожая.

Тара

Тару для сбора крыжовника выбирают в зависимости от назначения ягод, степени их зрелости и срока хранения. Обычно для хранения используют корзины и меньшие по размеру кузовки. Эту удобную и экологически чистую тару чаще всего производят из ивы, бересты, лубка. Иногда используют искусственные материалы или шпон. В плетеной таре ягоды хорошо проветриваются, что позволяет увеличить срок их хранения.

Высота плетеных корзин бывает в пределах 40–50 см при ширине 30–35 см, их вместимость составляет 8–10 кг. Часто корзины для сбора и хранения ягод крыжовника изнутри обшивают мешковиной.

Кроме корзин для сбора и хранения крыжовника используют решета. Изготовленные из натуральных или искусственных

материалов, они обеспечивают хорошую вентиляцию продукции. Для хранения урожая в большом объеме удобно из решет после упаковки сформировать паки и хранить ягоды в течение положенного времени. Решета, связанные в паки, позволяют при необходимости транспортировать ягоды на значительное расстояние.

Также плоды в состоянии технической спелости перевозят в таре с твердыми стенками объемом до 5 л. Зрелые ягоды транспортируют в корзинах из стружки объемом не более 2–3 л.

Также собирают и хранят ягоды в пластиковых, металлических и деревянных лотках, в них ставят коробки-вкладыши из тетрапака или пластиковые.

В случае крайней необходимости можно использовать для хранения ягод крыжовника картонные коробки. Их преимущества – легкость и невысокая цена – нивелируются относительной непрочностью, их не рекомендуется устанавливать друг на друга из-за риска деформации. Кроме того, в подвалах, погребах и прочих помещениях с высокой влажностью картонные коробки быстро отсыревают, что приводит к порче хранящихся в них ягод.

Большое значение имеет объем тары, в которую помещают крыжовник в той или иной степени зрелости. Ягоды в состоянии технической спелости, предназначенные для дальнейшей переработки, допустимо складывать в тару большей вместимости – корзины или решета объемом до 4-6 л.

Ягоды десертных сортов в состоянии полной потребительской спелости, предназначенные для немедленного употребления, рекомендуется помещать только в корзины из стружечной ленты вместимостью не более 2–3 л.

Условия хранения

Полностью зрелые ягоды крыжовника можно хранить в корзинах из стружечной ленты в прохладном помещении с хорошей вентиляцией при температуре 2–5 ˚С не более 48 ч.

Ягоды в состоянии технической спелости хранятся в прохладном, хорошо проветриваемом помещении в течение 3–4-х дней без существенных потерь, но вместимость тары (корзин или решет) при этом не должна превышать 5 кг. Но даже в самых благоприятных условиях крыжовник не рекомендуется хранить больше 5-ти дней. После этого срока ягоды следует немедленно пустить на переработку. Для длительного хранения их надо замораживать.

Хранение свежих овощей и кукурузы

Хранение капусты белокочанной и краснокочанной

Технология хранения

Белокочанная и краснокочанная капуста способна храниться в свежем виде в течение долгого времени. Срок хранения зависит от сортовых особенностей и условий. Ранние сорта собирают и употребляют в пищу летом, в случае необходимости хранят в холодильнике, завернув в пищевую пленку, не более 1,5 месяца. Среднеспелые сорта могут пролежать как в холодильнике, так и в комнатных условиях до 3 месяцев. Для длительного хранения (вплоть до 1 года) подходят поздние сорта капусты и отдельные среднеспелые. Для заготовок также лучше использовать осеннюю капусту, она сочнее, не теряет при термической обработке большинства полезных веществ. В отличие от летней капусты, листья которой тонкие и нежные, у осенней листья содержат больше клетчатки и жестких прочных жилок.

Для длительного хранения капусту хорошо выращивать на суглинистых почвах. Лежкость кочанов увеличивает внесение фосфорно-калийных удобрений в повышенных дозах, отчего листья становятся плотнее и прочнее. Азотные удобрения и навоз, напротив, делают листья капусты более рыхлыми, подверженными различным заболеваниям.

Перед закладкой на длительное хранение отбирают все поврежденные, подгнившие, недозревшие вилки, счищают верхние бракованные листья, но не убирают кроющие листья до основания, так как они защищают вилок. В течение всего срока хранения, независимо от того, держат капусту в погребе, холодильнике или жилом помещении, кочаны необходимо регулярно осматривать на предмет наличия гнили или поражения болезнями. Все влажные листья убирают, капусту просушивают и хранят дальше. Если повреждена большая часть кочана, его удаляют из хранилища. Капусту с пожелтевшими и высохшими листьями не рекомендуется продолжать хранить, потому что данные изменения являются чаще всего признаками бактериального заболевания.

Тара

Капуста хорошо сохраняется в решетчатых ящиках из древесины, пластика или водонепроницаемого картона. Ящики должны быть чистыми, продезинфицированными, а кочаны целыми и здоровыми. Капусту укладывают кочерыгой вверх не слишком плотно. Верхний слой кладут кочерыгой вниз. В погребе капуста в ящиках хранится до 3 месяцев. Ящики рекомендуется установить на деревянный настил в 20–30 см от пола.

Вилки белокочанной капусты долго не теряют свежести в полиэтиленовых пакетах без доступа воздуха. Пакеты должны быть без каких-либо повреждений, небольшие, в них помещают по одному крупному или по 2–3 мелких кочана. Хранят при положительных, близких к 0 ˚С, температурах воздуха в погребе или холодильнике. Вместо пакетов можно использовать пищевую пленку.

Кочаны также обматывают несколькими слоями туалетной или газетной бумаги и оставляют на стеллажах в погребе или на полках холодильника. Когда внешние слои бумаги заметно увлажнятся, обертку заменяют на новую, капусту в случае необходимости просушивают и снимают верхние подпорченные листы.

Белокочанную капусту хранят навалом в закромах в погребе. Насыпь капусты должна хорошо вентилироваться и не превышать 3 м в высоту.

Капусту можно хранить в подвешенном состоянии. Для этого скрепляют веревкой два кочана за кочерыги и перебрасывают веревку через потолочную балку в погребе.

Кочаны капусты, как морковь или свеклу, иногда держат в ящиках с песком, прикапывая их на некотором расстоянии друг от друга. Кроме того, для хранения данного овоща устраивают траншеи и бурты на приусадебном участке или в земляном полу погреба.

Если погода осенью и зимой устойчивая, без неожиданных оттепелей, капуста хорошо хранится на улице или прямо на грядках. Тогда ее срезают в течение всей осени и зимы по мере необходимости. Однако способ этот рискованный, ведь в случае колебаний температуры можно потерять существенную часть урожая.

Условия хранения

Капусту белокочанную следует хранить при температуре воздуха около 0 ˚С. Замороженная капуста хранится до одного года. Однако подмораживать свежую капусту в погребе нельзя,

так как после оттаивания ее надо сразу использовать. В погребе, где лежит капуста, не следует допускать длительного понижения температуры воздуха до -1–2 ˚С. А если такое произошло, кочаны надо изъять из хранилища. В противном случае начинает увядать кочерыга, внутренняя часть темнеет. Капуста в результате портится изнутри.

Если температура поднимается до 1–2 ˚С и выше, капуста начинает выделять тепло. Вследствие этого в погребе становится еще теплее, появляются вредные насекомые и развиваются микроорганизмы.

Капуста чувствительна к перепадам относительной влажности воздуха в хранилище. Ей требуется стабильная влажность в пределах 85–90 %. При более высокой влажности воздуха образуется конденсат на самих овощах, а также на стенках погреба. При меньшей влажности воздуха (70–80 %) происходит потеря влаги капустными листьями, они сохнут, в результате вес кочанов значительно уменьшается.

При хранении капусты следует обеспечить эффективную вентиляцию помещения. Это необходимо для охлаждения нагревающихся кочанов и удаления углерода, выделяемого при их дыхании.

Хранение савойской капусты

Технология хранения

Савойская капуста относится к выносливым культурам. Ее кочаны устойчивы к заморозкам, засухе, вредителям и болезням. В погребе савойская капуста хранится в течение 4-6 месяцев. Поэтому поздние сорта как можно дольше оставляют на грядке.

Иногда эту капусту целесообразно оставить на грядках под снегом на всю зиму, а по мере необходимости срезать кочаны. Такую капусту надо перед употреблением остудить в холодной воде из-под крана в течение 15 мин. Для этого способа хранения подходят только специальные сорта савойской капусты.

Тара

Савойскую капусту укладывают в деревянные ящики или на стеллажи в погребе в один слой.

Условия хранения

Оптимальная температура хранения савойской капусты -1–0 ˚С, можно понизить температуру до -3 ˚С, тогда кочаны лежат дольше. Относительная влажность воздуха должна быть в пределах 90–95 %.

Хранение цветной капусты

Технология хранения

Цветная капуста хранится плохо. При оптимальных условиях качественные головки остаются свежими максимум 2–3 месяца. Перед закладкой на хранение отбирают зрелые, не поврежденные головки цветной капусты. Мыть их не следует.

Тара

Цветную капусту складывают в деревянные ящики со сплошными дном и стенками, картонные коробки или пластиковую тару и накрывают сверху пищевой пленкой.

Если цветную капусту подвесить за кочерыги, даже в комнатных условиях она может сохранить свежесть в течение 2–3-х недель, а в погребе чуть дольше.

Условия хранения

Хранят цветную капусту в погребе при температуре 0 ˚С и относительной влажности 90–95 % не более 2-х месяцев. Важно обеспечить при хранении защиту от проникновения света, так как на солнце капуста быстро желтеет и увядает.

В холодильнике свежая цветная капуста, завернутая в пищевую пленку, хранится около 3-х месяцев. Дольше хранить капусту не имеет смысла, так как она теряет свои основные потребительские качества.

Для длительного хранения (до 12 месяцев) цветную капусту замораживают в вареном виде.

Интересным способом доращивания сохраняют капусту вплоть до середины зимы. Для этого с грядок выкапывают экземпляры со здоровыми головками около 3–5 см в диаметре. Корни этих растений прикапывают в теплицах и ограничивают им доступ света. Температура воздуха при этом в помещении должна составлять не более 2–3 ˚С. В течение 1–4-х месяцев происходит

процесс развития растений. Поэтому если пересадить капусту в начале сентября, к концу декабря можно получить свежие зрелые головки.

Хранение кольраби

Технология хранения

Длительно хранят поздние сорта кольраби в погребе. Ранние сорта также можно хранить довольно долго, если обеспечить соответствующие условия. Корни стеблеплодов не удаляют, листья срезают, оставляя черенки длиной 2 см. Перед хранением кольраби не моют.

Листья можно использовать в пищу, они остаются свежими в холодильнике около 2-х дней. Их надо положить в полиэтиленовый пакет, можно вложить в него влажное бумажное полотенце. Стеблеплоды без корней хранятся в прохладном месте около одного месяца. Листья и стеблеплоды надо держать отдельно друг от друга. При длительном хранении корни не обрезают, черешки листьев оставляют длиной 2 см.

Тара

Кольраби хранят в деревянных ящиках или корзинках из лозы, неплотно укладывая в них стеблеплоды корнями вниз. Можно пересыпать их песком.

Также прикапывают незрелую кольраби с корнем в погребе, обрезав предварительно листья. Так капуста медленно дозреет, оставаясь свежей дольше.

Условия хранения

Оптимальная температура воздуха для хранения кольраби – 0 °С, относительная влажность – не менее 95 %. Стеблеплоды, собранные летом, хранятся при таких условиях около 2-х месяцев, осенние сорта – до 3–5 месяцев.

В холодильнике кольраби может лежать около 2-х недель в полиэтиленовом пакете или бумажном свертке.

Передерживать в месте хранения кольраби не следует. Она затвердевает, становится невкусной и бесполезной. Лучше употребить плоды раньше срока, чем совсем потерять их.

Хорошо хранятся замороженные стеблеплоды кольраби, вымытые, разрезанные на части и бланшированные.

Хранение брокколи

Технология хранения

Брокколи отличается малой лежкостью. Сохранить ее в свежем виде длительное время не удастся. Дольше хранятся замороженные после бланширования овощи.

Тара

В холодильнике или погребе брокколи держат завернутой в полиэтиленовый пакет или пищевую пленку. Помещают в отсек для овощей, на дно которого кладут влажное бумажное полотенце для создания оптимальной влажности.

Мелкие побеги кольраби, появляющиеся после срезки центральной головки, хорошо хранятся в морозильной камере, помещенные в полиэтиленовый пакет. Так они пролежат до 6 месяцев. Если их предварительно бланшировать, срок годности увеличится до одного года.

Бланшировать и замораживать брокколи надо сразу после сбора. Такая капуста хранится до одного года.

Условия хранения

Правильно собранная, целая и здоровая капуста брокколи хранится не более 15 дней в холодильнике или погребе при температуре воздуха 0–10 °С, относительной влажности около 90–95 %. Перед хранением брокколи не моют. Стебель лучше отрезать, особенно если он высох или подгнил.

Сокращается срок хранения брокколи, если положить ее рядом с яблоками, морковью, помидорами и другими плодами, выделяющими «вещество спелости» – этилен.

Иногда стебель брокколи опускают в емкость с водой. Некоторое время она таким образом остается свежей, но быстро начинает зацветать. Поэтому данный способ не слишком эффективен.

Хранение брюссельской капусты

Брюссельскую капусту не хранят длительно в свежем виде. В погребе лучше лежат не отдельные кочанчики, а целые растения. Срок хранения при температуре 2–3 ˚С и относительной влажности 90–95 % составляет около 3-х месяцев. Стебли с кочанами штабелями устанавливают вдоль стен погреба или подвала.

Заморозке подвергают отделенные от стебля кочаны. В холодильнике при температуре 2–4 ˚С они сохраняют свежесть около 3-х суток.

Хранение пекинской капусты

Технология хранения

Пекинская капуста кочанных сортов лежит в погребе и холодильнике максимум 1–2 месяца. Не следует отправлять на длительное хранение кочаны, которые оставались на грядках при температуре воздуха -2 ˚С. Их надо сразу использовать, иначе они начнут быстро загнивать.

Хорошо хранятся плотные, целые, зрелые, но не старые кочаны капусты без сухих листьев и признаков заболеваний. Верхние листья у них удаляют, но не полностью, оставляя несколько для защиты от механических повреждений и высыхания. Кочаны не моют перед хранением. Заворачивают их в несколько слоев бумаги и помещают в погреб или холодильник.

Тара

Пекинскую капусту хранят на стеллажах в погребе или в деревянных решетчатых ящиках, укладывая горизонтально и не слишком плотно.

Условия хранения

Пекинской капусте требуется температура воздуха 2–4 ˚С и высокая влажность – от 95 до 98 %. В процессе хранения пекинской капусты выделяется углерод. Его хорошо поглощает гашеная известь. Для этого ведро с ней ставят рядом со стеллажами или ящиками в погребе, где лежат кочаны.

Хранение помидоров

Технология хранения

Для длительного хранения помидоры не предназначены. Однако их можно сохранить в свежем виде до 3-х месяцев. Для этого подходят томаты так называемой молочной спелости или зеленые. Сорта для длительного хранения: Жираф, Краснодарец, Шедевр, Гумберт и др., они отличаются толстой кожурой, плотной мякотью. Их снимают в самом конце сентября.

Тара

Для хранения помидоров подходят деревянные ящики болгарского типа. Их перед закладкой плодов тщательно дезинфицируют и просушивают. Дно тары застилают бумагой.

> *Многие овощи и фрукты, не имеющие на поверхности защитного воскового налета, при хранении быстро теряют влагу и увядают. Им необходима высокая влажность воздуха – до 98 %. Однако повышение влажности в хранилище до 100 % не рекомендуется, потому что это способствует развитию грибка и плесени.*

Условия хранения

Помидоры молочной спелости недозрелые, светло-зеленые, с недоразвитыми семенами. Их срывают в сухую погоду и тщательно сортируют. На хранение отправляют только здоровые плоды без механических повреждений, с плодоножками. Помидоры заворачивают в бумагу или ткань, помещают в деревянные вентилируемые ящики, пересыпая опилками. Укладывают помидоры в один слой вверх плодоножками. Хранят в темном месте при температуре 8–12 ˚С и относительной влажности 80–85 %. Уже спустя несколько дней самые крупные экземпляры начинают дозревать.

Мелкие томаты зреют в условиях хранения медленнее. Необходимо регулярно, раз в 2–3 дня, проверять запасы, изымая и пуская на еду уже созревшие плоды. Процесс дозревания в таких условиях может растянуться на 1–3 месяца.

Если требуется ускорить созревание помидоров, их помещают на свету. Однако в этом случае томаты краснеют неравномерно, могут быстро перезреть. При комнатной температуре зеленые

помидоры дозревают в течение 5–10 суток.

Розовые и красные помидоры хранятся не так долго, им требуется температура воздуха 1–2 ˚С. Их помещают в холодильник или прохладный погреб. Бурым помидорам требуется температура около 4-6 ˚С.

Хранение огурцов

Огурцы относятся к овощам с минимальной лежкостью. Для длительного хранения их консервируют. Даже около 10 дней огурцы успешно сохранят свежесть только при соблюдении многочисленных условий.

Лучше хранятся толстокожие плоды без повреждений. Не подходят для этого водянистые, с тонкой ранимой кожицей. Тепличные экземпляры не пролежат более 3-х дней, только те, что выросли под естественными солнечными лучами, могут продержаться дольше. Тепличные огурцы хранят в пищевой пленке при комнатной температуре в сухом месте.

Огурцы не переносят перепадов температур. Если их подморозить, они сразу же начнут образовывать слизь, в которой размножаются гнилостные бактерии. Поэтому огурцы следует хранить в холодильнике в отсеке для овощей, но не рядом с морозильной камерой.

Мыть перед хранением огурцы не рекомендуется, так как они имеют на поверхности естественный защитный слой. Огурцы в промышленном производстве часто парафинируют перед отправкой на продажу. Слой воска защищает овощи от потери влаги и увядания. Кожицу с таких плодов перед употреблением рекомендуется срезать.

Хранение перца

Технология хранения

Перец хранится недолго, однако срок годности свежих овощей можно продлить. Для этого берут неспелые перцы в состоянии технической зрелости, стандартного для сорта размера, без повреждений, с плодоножкой. Лучше для длительного хранения подходят тонкостенные сорта.

Тара

Перцы хранят в полиэтиленовых пакетах с перфорацией, в деревянных ящиках или корзинах из лозы, предварительно завернув каждый экземпляр в бумагу. В пакетах перцы сохраняются лучше. В корзинах и ящиках овощи пересыпают опилками. Нежелательно хранить перцы рядом с пахучими продуктами или в грязной таре, так как они легко впитывают посторонние запахи.

Условия хранения

Оптимальные условия хранения: температура воздуха 8–10 ˚С, относительная влажность – 85–90 %. В погребе перцы могут лежать до 1,5 месяца, в холодильнике хранятся хуже, быстрее увядают.

Хранение баклажанов

Технология хранения

Баклажаны не отличаются высокой лежкостью. Собирают и хранят недозрелые плоды с яркой фиолетовой кожурой, не сформировавшимися семенами и плотной мякотью. Переспевшие светлые экземпляры с пустотами внутри не годятся ни для хранения, ни для употребления, так как накапливают излишнюю горечь. Собранные после заморозков плоды также не могут долго лежать.

Отправляют на хранение баклажаны с плодоножками, без повреждений и признаков заболеваний. Плоды в течение 10 суток выдерживают в хранилище в насыпи плодоножками книзу. После этого удаляют испорченные, а остальные заворачивают в оберточную бумагу.

Тара

Хранят баклажаны на настиле, посыпанном опилками или соломой, либо в деревянных ящиках, пересыпав теми же материалами. Когда температура воздуха в погребе начнет падать, баклажаны надо утеплить, например, накрыв пуховым одеялом.

Условия хранения

Оптимальная температура воздуха для хранения баклажанов – 6–7 ˚С, относительная влажность – 85–90 %. Баклажаны в таких условиях можно сохранить свежими до 2-х месяцев.

Хранение кабачков и патиссонов

Кабачки и патиссоны могут пролежать в свежем виде всю зиму. Для этого собирают плоды в состоянии биологической зрелости, когда они становятся крупными, семена поспеют, кожица затвердевает. Сбор производят поздно осенью, но до заморозков. Хранят патиссоны и кабачки при комнатной температуре в темном проветриваемом месте. Рекомендуется подстелить под плоды сено или опилки, не класть их на твердые поверхности. Особых условий для хранения данные овощные культуры не требуют.

Хранение кукурузы

Технология хранения

После того как початок кукурузы отделен от стебля, процесс преобразования Сахаров в крахмал в нем происходит быстрее. Поэтому необходимо сразу же употреблять в пищу сорванные початки или пускать на переработку. Как правило, кукурузные зерна употребляют в пищу в течение первых суток, потому что позже они теряют свои вкусовые качества. В погребе кукурузу хранить не рекомендуется, так как она быстро увядает и высыхает.

Тара

Для хранения кукурузы подходит практически любая тара. От выбора способа упаковки зависит только длительность хранения. Большинство огородников использует герметично закрывающиеся пакеты, в которых удобно хранить как целые початки, так и зерна. Можно также использовать пищевую пленку, которой в несколько слоев оборачивают початки и так хранят в холодильнике. Для хранения зерен используют также пластиковую герметично закрывающуюся тару. А консервированную кукурузу, соответственно, хранят в стеклянных банках.

Условия хранения

В холодильнике в отделе для овощей кукуруза хранится 5–7 дней в зависимости от сорта. Срок хранения самых сладких сортов чуть дольше. С початков необходимо удалить листья и шелковистые нити, затем положить кукурузу в холодильник и накрыть влажной тканью.

Увеличивают срок хранения кукурузы в холодильнике до 3-х недель следующим способом. Готовят раствор из холодной воды, соли и лимонного сока: на 1 л воды по 1 ч. л. соли и сока. Раствора должно быть столько, чтобы все початки полностью в него погрузились. В воду можно добавить кубики льда. Держат кукурузу в этой холодной «ванне» 15–20 мин. После этого зерна отделяют, помещают в пластиковую емкость с герметичной крышкой или в полиэтиленовый пакет и хранят в холодильнике.

Еще один способ хранения кукурузы – очистить и вымыть початки, отделить семена и запечь их в духовке, затем переложить в полиэтиленовый пакет или иную тару и поместить в морозильную камеру. Такую кукурузу можно быстро приготовить: разогреть в микроволновой печи или обжарить, не размораживая.

Хранение бахчевых

Хранение арбузов

Технология хранения

На длительное хранение следует закладывать арбузы с толстой коркой. Например, такие сорта, как Скорик, Таврийский, Астраханский, Волжский, Десертный, а также новый сорт без семян и с желтой мякотью Тритон. Гибриды без семян хранятся лучше, потому что именно рядом с семенами начинается процесс увядания мякоти.

До новогодних праздников хорошо лежат арбузы сорта Холодок. Арбузы надо отбирать по показателям, характерным для определенного сорта, – это размер, цвет. Они должны быть без каких-либо повреждений. Ранние сорта долго не хранятся, только созревающие в сентябре поздние сорта арбузов пригодны для этого.

На хранение надо отправлять арбузы, достигшие технической зрелости, как можно быстрее после сбора. Мякоть таких арбузов еще не приобрела характерной для сорта окраски, она чуть светлее, семена также только начинают затвердевать и темнеть. При хранении арбуз дозреет. Срывать ягоды для хранения следует обязательно с плодоножкой, которая еще не совсем подсохла. А вот усики в пазухах листьев высыхают к этому времени полностью. Кожура технически зрелых арбузов еще не вполне яркая и блестящая, на ней может присутствовать белесый налет.

> Существует мнение, что если похлопать по спелому арбузу, звук будет глухим. Чуть недозрелый плод издает при хлопке по нему звонкий звук, а спелый отзывается глухо, так как мякоть размягчается и становится менее пористой.

Не достигшие съемной зрелости арбузы после сбора не дозреют. Поэтому зеленые экземпляры не стоит ни хранить, ни пускать на переработку – в них недостаточно Сахаров, отсутствуют присущие культуре вкус и аромат. Арбуз, снятый в состоянии потребительской зрелости, хранится хуже, потому что его корка становится мягче, мякоть быстрее начинает увядать. Если арбуз переспеет, его сохранить уже не удастся.

Тара

Свежие арбузы можно хранить до 4-х месяцев. Существуют различные способы их хранения в погребе.

Рекомендуется использовать для хранения арбузов природные материалы, например, лесной мох или древесный пепел. На дно деревянного ящика выкладывают мох или насыпают пепел, укладывают сверху арбуз или несколько арбузов в зависимости от ширины тары и объема плодов. Далее прикрывают арбуз тем же мхом или пеплом. Температура в погребе должна быть 2–3 ˚С.

Можно подстелить под арбуз солому. Толстый слой соломы настилают на стеллаж, на солому кладут арбуз, укрывают еще одним слоем соломы. Хранится так арбуз вплоть до ноября-декабря. Кроме того, существует мнение, что арбузы хорошо хранятся в зерне – пшенице, овсе, ячмене и пр. Вероятно, зерно создает собственный микроклимат (оптимальную температуру и влажность), подходящий для этих бахчевых. Зерно должно полностью покрывать арбузы.

Хорошие результаты дает покрытие арбуза слоем какого-либо воздухонепроницаемого состава. Например, можно обмазать плоды глиной, разведенной в воде до состояния сметаны, и просушить. Также для этого подойдет раствор алебастра.

Парафинирование – замечательный способ длительного хранения арбузов. Корка, покрытая воском, не идет в пищу, поэтому слой воска может быть достаточно толстым – до 1 см. Недолгое время арбуз можно хранить в погребе в сетке, подвешенной к потолочной балке. При этом желательно обмотать плод хлопчатобумажной материей.

При хранении арбузы не должны лежать плотно друг к другу или касаться стенок тары.

Условия хранения

Для длительного хранения арбузов подходят температура воздуха 6–8 ˚С, относительная влажность 80–85 %. При таких условиях они могут пролежать до 3-х месяцев. При температуре 4–6 ˚С они хранятся 2 месяца, при 2–4 ˚С – около одного месяца, при 0–2 ˚С – 2 недели. При этих показателях можно продлить период покоя арбузов, а если температура поднимется до отметки 10–14 ˚С, они начнут быстро дозревать, стареть и портиться.

Арбуз – теплолюбивая культура. Понижение температуры плохо сказывается на вкусовых качествах этих ягод. Структура их

мякоти при замораживании нарушается, они начинают гнить. Поэтому если погреб надо проветрить зимой, следует накрыть арбузы теплой тканью.

Необходимо обеспечить в хранилище стабильную циркуляцию воздуха. Так как этим плодам нужен активный воздухообмен, в бытовом холодильнике они плохо хранятся.

В процессе хранения арбузы надо регулярно переворачивать и осматривать со всех сторон. Если на корке появились признаки гниения, такой арбуз надо немедленно употребить в пищу, при условии, что гниль не повредила мякоть.

Взрезанный арбуз можно хранить в холодильнике не более 24 ч. При этом место разреза плотно затянуть пищевой полиэтиленовой пленкой. На мякоти быстро начинают размножаться болезнетворные микробы, поэтому употребление спустя сутки после того как арбуз был разрезан, грозит серьезными отравлениями.

Хранение дынь

Технология хранения

Дыня в свежем виде очень полезна и вкусна. В сезон эти плоды пользуются большой популярностью. Однако сохранить свежую дыню надолго довольно сложно. Поэтому более распространены такие методы, как консервирование, сушка. Сушеная дыня, например, остается пригодной для употребления до одного года. Однако сушеные и консервированные плоды уже не представляют такой пищевой ценности, как свежие.

Срок хранения дынь варьируется от нескольких дней до 3-х месяцев. Зависит лежкость этих бахчевых культур от многих факторов, какой-то один выделить не представляется возможным. Среди сортов дынь есть более лежкие и менее, кроме того, на эту характеристику влияют климат местности, в которой дыни выращивались, погода, при которой убирали урожай, а также условия хранения. Хорошо хранятся поздние сорта дынь, отличающиеся высоким содержанием пектина, например, Зимовка, Быковчанка. У этих сортов мякоть плотная, корка толстая.

Для длительного хранения подходят дыни в состоянии технической зрелости, когда они еще не полностью достигли характерных аромата, вкуса и мягкости. Подходящий момент для сбора урожая – за 1–1,5 недели до полного созревания. Так как это в основном поздние сорта, то срок сбора наступает в конце

сентября – начале октября. Перед уборкой не поливают бахчу, не подкармливают растения.

Рекомендуется прекратить использование калийных удобрений за 2–4 недели до сбора поздних дынь. Эти подкормки увеличивают концентрацию Сахаров в плодах, что уменьшает их лежкость. Длительно хранящиеся дыни не будут такими сладкими, зато их можно употреблять в зимние холода.

Дыню срезают с плети вместе с плодоножкой длиной около 3 см. Место среза можно прижечь или залить смолой. Обрывать плодоножку нельзя, так как это место становится уязвимым для вредоносных микроорганизмов. По этой же причине с дынями следует обращаться осторожно – при любых повреждениях они начинают быстро гнить.

Тара

Важно, чтобы помещение и вся тара были очищены и продезинфицированы. Дыни размещают на стеллажах на слое соломы или опилок. Также подвешивают плоды под потолком в сетках. Сетки могут быть как из натуральных, так и синтетических материалов, главное, чтобы они были достаточно пружинистыми и облегали плоды равномерно. Оба способа достаточно эффективны, но требуется, чтобы хранящиеся плоды можно было в любой момент осмотреть и при необходимости изъять из погреба.

Срочно удалять надо плоды с малейшими признаками порчи. Если гниль или болезнь еще не затронула мякоть, такие плоды можно пустить на переработку. Если дыни сильно испорчены, их следует уничтожить, не допуская распространения гнили, плесени и болезней на другие плоды в хранилище. В любом случае при хранении уже в первые 15 дней дыни потеряют до 12 % своего веса. Это происходит из-за процесса превращения сахара в плодах.

Песок также подходит для хранения дынь. Для этого используют деревянные или жестяные контейнеры либо лотки из водонепроницаемой фанеры. В песок дыни погружают полностью или наполовину. Если плоды продолговатые, их размещают вертикально плодоножкой вниз. Песок можно заменить зерном.

Условия хранения

Дыни хранят при температуре воздуха 0–2 °С и

относительной влажности 70–80 %. Эти плоды во время хранения не выносят резкого понижения температуры. По этой причине для дынь подходят только сухие, защищенные от мороза хранилища. Подмороженные экземпляры надо сразу же использовать. Если оставить их в месте хранения, они уже через 2–3 дня испортятся.

Разрезанную дыню следует употребить сразу, а остатки выбросить. При хранении, даже в холодильнике, мякоть дыни из-за контакта с воздухом становится опасной для здоровья. В вакуумной упаковке выделяется этилен, а в открытом виде на мякоти быстро развивают бурную деятельность вредные микроорганизмы, плесень и грибки. Причем этот процесс запускается уже через несколько часов после срезывания дыни.

Хранение тыквы

Технология хранения

Тыква неприхотлива как во время выращивания, так и при длительном хранении. Всю зиму она сохраняет свои вкус и аромат, а также пользу для здоровья. Тыква – один из немногих плодов, которые можно употреблять в свежем виде в зимний сезон, когда в средней полосе России витаминных продуктов не так много, ведь она созревает в сентябре, а храниться может до весны.

> *Известно, что дыни надо есть отдельно от других продуктов. Хранить тоже. Дыни быстро портятся рядом с картофелем и яблоками. Картофель способствует их загниванию, а этилен, выделяемый яблоками, стимулирует процесс созревания дынь, отчего их мякоть быстро увядает.*

Для длительного хранения выбирают тыквы поздних сортов в состоянии потребительской зрелости, целые, правильной формы, соответствующей сорту. Наличие плодоножки без повреждений обязательно. Недозрелые плоды долго не пролежат.

Лучше закладывать в погреб твердокорые сорта. Однако следует учитывать, что у них тоньше слой мякоти, в результате хранения она еще и усыхает, что ухудшает потребительские качества тыквы. Самой вкусной считается мускатная тыква, но ее лежкость минимальна.

Тара

Тыквы раскладывают плодоножками вверх на стеллажах вдоль стен погреба, подстелив солому или опилки. Между плодами обязательно оставляют небольшое расстояние. Регулярный осмотр помогает предотвратить порчу всего урожая. Дело в том, что гниль с одного экземпляра быстро распространяется на другие. Поэтому испорченные тыквы надо быстро удалять.

Условия хранения

Лучше всего тыква хранится в сухом темном и прохладном погребе. Оптимальная температура воздуха -3–10 °С, влажность – 70–75 %. Если влажность высокая, а температура низкая, срок хранения тыкв сокращается до 2–3-х месяцев.

Отдельные особо лежкие сорта отлично сохраняются при комнатной температуре в течение всей зимы. От потоков прохладного воздуха в погребе тыквы защищают, накрыв сверху соломой либо мешковиной.

Если тыква разрезана, а ее необходимо сохранить в течение некоторого времени, применяют следующий метод. Корку срезают, удаляют семена, разделяют мякоть на равные доли. Куски мякоти заворачивают в пищевую пленку или фольгу. Подготовленная таким образом тыква лежит в холодильнике до 10 дней. Кроме того, кусочки тыквы можно заморозить на некоторое время в морозильной камере. Длительное хранение в морозильнике или холодильнике не рекомендуется, так как тыква теряет свои полезные качества и подвергается воздействию вредных микроорганизмов.

Хранение картофеля

Хранение ранних сортов

Технология хранения

Чем толще и прочнее кожура картофеля, тем дольше он будет храниться. Раннеспелые сорта картофеля, как правило, долго не лежат. Тонкая шелушащаяся кожица таких клубней легко повреждается как механически, так и насекомыми-вредителями, плесенью, грибком и другими заболеваниями. Однако и ранний картофель можно хранить, если перед этим на 5 дней оставить его при комнатной температуре, разложив на ткани или бумаге. Это способствует заживлению большинства механических повреждений и подсушиванию клубней.

Тара

Тара для хранения раннеспелого картофеля должна быть жесткой, предпочтительны деревянные ящики. В мешках его хранить не рекомендуется.

Условия хранения

Хранят скороспелый картофель при температуре 4 °C и относительной влажности воздуха 90–95 % в хорошо проветриваемом помещении не более пяти месяцев.

Ошибочно считать, что ранний картофель можно оставить храниться и дозревать в земле до самой осени. На самом деле скороспелые сорта надо убирать вовремя, так как они к середине лета уже достигают своей потребительской зрелости и перестают увеличиваться в размере. Если оставить клубни в почве, они становятся приманкой для гнилостных микроорганизмов, отчего впоследствии качество и лежкость клубней ухудшаются. До сентября имеет смысл оставлять ранний картофель только для получения семян.

Хранение среднеспелых и поздних сортов

Если из года в год в погребе картофель хранят в одном и том же месте, то тщательно дезинфицируют хранилище за один месяц до закладки нового урожая, избавляясь от возбудителей различных заболеваний. Непосредственно перед отправкой картофеля на хранение проверяют, что погреб сухой, вентиляция надежно работает, а доски ящиков для хранения не подгнили. Если в подполье явственно чувствуется запах затхлости и грибка, до полного избавления от него картофель лучше переложить в другое место.

При хранении картофеля ни в коем случае нельзя допускать раннего прорастания клубней, их порчи болезнями и вредителями, а также подмерзания, из-за чего они накапливают сахара и приобретают сладкий неприятный вкус. Парафинирование (вощение) для картофеля не рекомендуется, потому что оно достаточно материально и трудозатратно, при этом не приносит ожидаемых результатов – покрытый воском картофель точно так же увядает и портится.

Проросший картофель вполне пригоден в пищу, но интенсивное развитие побегов забирает из него полезные вещества, клубни сморщиваются и вянут. Прорастание начинается уже через 2–3 месяца после сбора, если температура в хранилище поднимается выше 4 ˚С. При температуре хранения около 15 ˚С этот процесс ускоряется.

> Из всех среднеспелых столовых сортов картофеля, подходящих для длительного хранения, выделяют сорт Адретта. Он очень урожаен, устойчив к заболеваниям и вредителям. Его лежкость чрезвычайно высока: клубни маловосприимчивы к грибку и гнили, не боятся мороза.

Почерневшая сердцевина клубня картофеля – результат недостатка кислорода при хранении. Поэтому один из важнейших факторов, который необходимо обеспечить в погребе, где лежит картофель – эффективная вентиляция. Для этого устраивают несколько приточно-вытяжных отверстий в разных частях погреба.

Как известно, картофель с зеленым бочком употреблять в пищу нельзя, так как он содержит алкалоид соланин – токсичное вещество, опасное для жизни и здоровья человека. Поэтому недозрелый картофель не выкапывают. Кроме того, соланин может накопиться в процессе хранения одновременно с хлорофиллом. Это происходит под воздействием света. Поэтому

хранить клубни следует в темном месте. Если процесс озеленения клубней уже начался, предотвратить его развитие можно с помощью такого вещества как лецитин. Его раствором обрызгивают клубни. Незначительное озеленение допустимо при температуре не выше 4 °С в присутствии источника света. Однако уже при 20 °С этот процесс ускоряется и становится необратимым.

Необходимо постоянно следить за состоянием хранящегося картофеля. Подмороженные, отсыревшие или поврежденные заболеваниями клубни надо сразу отделять от основной массы и перекладывать в сухое место.

Тара

Картофель хранят навалом на деревянных настилах с высокими бортами, в сетчатых мешках на 30–40 кг, деревянных ящиках или контейнерах. Слой картофеля при хранении навалом не должен превышать 5 м в высоту. Мешки укладывают горизонтально.

В ящиках картофель хранится наиболее эффективно. Ящики устанавливают на стеллажах или штабелями, обеспечивая постоянную циркуляцию воздуха.

Условия хранения

После сбора и сортировки картофеля его клубни просушивают в темном помещении с влажностью воздуха около 95 % в течение 3–4-х дней, разложив в один слой на чистой поверхности. В результате раны от механических повреждений зарубцовываются, кожура огрубевает, становится толще.

Важно правильно заложить урожай на хранение в погреб. После того как клубни будут подсушены, их оставляют на ночь в прохладном помещении, но не в месте хранения. Складывают картофель в ведра или мешки, в которых он будет лежать и дальше, и выносят на улицу. За ночь корнеплоды охладятся, а на рассвете их помещают в хранилище. В результате температурный режим в погребе не нарушится.

Картофель хранится в погребе до шести месяцев. Температура воздуха должна быть в пределах 3–6 °С, относительная влажность – 85–95 %. Чтобы сохранить потребительские качества клубней, в течение 1–4-х недель до окончания хранения рекомендуется выдержать их при температуре 10–20 °С.

Понижение температуры уже до 2 ˚С способствует повышению концентрации Сахаров в клубнях. При показателях выше рекомендованных клубни сморщиваются, начинают быстро прорастать и загнивать. Если температура понижается до -1 ˚С, картофель замерзает и становится непригодным для употребления.

Для хранения картофеля требуется высокая влажность воздуха – 90 %, чтобы клубни не вяли. Однако при влажности более 90 % высока вероятность развития гнилостных микроорганизмов.

При хранении картофеля регулярно проверяют температуру воздуха в погребе, так как клубни выделяют теплоту. К основному термометру добавляют еще один – непосредственно над ящиками с картофелем. Если температура поднимется выше б ˚С, ее снижают с помощью емкостей со льдом. Для экстренного охлаждения зимой применяют быстрое проветривание при открытых дверях. Во время этой процедуры следят за показаниями термометров. Как только температура достигнет 0 ˚С, плотно закрывают двери.

Хранение корнеплодов

Хранение моркови

Технология хранения

О длительной сохранности моркови следует позаботиться заранее, еще в процессе выращивания. Если надо сохранить урожай в погребе надолго, следует отказаться от частых поливов и подкормки азотистыми веществами. Это снизит общее количество урожая, зато полученные корнеплоды будут лучше храниться. Собирать морковь, которую предполагается долго держать в хранилище, рекомендуется через 100–110 дней после появления всходов.

В процессе хранения в корнеплодах продолжают протекать процессы дыхания и испарения влаги. Их необходимо приостановить искусственным путем, потому что они наносят ущерб качеству и количеству урожая. На дыхание затрачиваются сахара из плодов и при этом выделяется тепло, которое распространяется в хранилище, нарушая стабильную температуру. А испарение влаги служит причиной естественной убыли урожая моркови, так как вызывает увядание корнеплодов. При благоприятных условиях можно обеспечить высокую сохранность корнеплодов.

Перед закладкой на хранение морковь не моют.

> *Один из способов получить свежую морковь рано летом – посеять озимые сорта перед заморозками. Такая морковь не будет долго храниться, зато взойдет задолго до той, что посажена весной.*

Тара

Песок – идеальная среда для хранения моркови. Для этого используют деревянные ящики вместимостью 20–15 кг. Древесина должна быть обеззаражена. Песок также желательно прокалить или обработать дезинфицирующими средствами. Можно заранее приготовить песочную смесь, оставив ее на день под палящими лучами солнца и периодически перемешивая. Можно подмешать к песку известь. В песке морковь пролежит от 6 до 8 месяцев.

Корнеплоды перед закладкой в песок не обязательно

полностью очищать от земли. Рекомендуется окунуть их в жидкую глину, гашеную известь (1 кг на 10 л воды) или мел, просушить в течение 2-х суток в хорошо проветриваемом помещении, чтобы образовался тонкий защитный слой. Так морковь хранится всю зиму и даже вплоть до следующего урожая, не подвергаясь воздействию вредных микроорганизмов и не увядая.

Морковь можно заложить в деревянные ящики по 20 кг без добавления песка, накрыть крышками. В стенках и крышке ящика не должно быть отверстий и щелей. Ящики устанавливают на некотором расстоянии от пола и стен погреба. Срок хранения моркови в ящиках – 5–8 месяцев.

Моркови не повредит высокая влажность воздуха, потому что так она меньше увядает. Поэтому можно создать эффект парника, поместив корнеплоды в полиэтиленовые мешки по 30–35 кг, которые необходимо держать открытыми. В закрытых мешках морковь не продержится и полмесяца, испортившись от избытка углекислоты и недостатка кислорода. В открытых же мешках, установленных на стеллажах в погребе, корнеплоды выдержат весь срок хранения, оставаясь сочными, сладкими и полезными. Влажность внутри мешков повышенная и составляет около 95–98 %. На мешках изнутри постоянно будет образовываться конденсат, который можно удалить, понизив влажность воздуха в хранилище. Для этого устанавливают рядом со стеллажами ведра с углем или поваренной солью. В мешках морковь также пересыпают опилками, что хорошо регулирует влагооборот.

В полиэтиленовых пакетах хранят морковь в холодильнике, поместив в каждый по 2–3 экземпляра и плотно его закрыв. Так морковь останется свежей до 2-х месяцев.

Морковь хранят на деревянных настилах со сплошными стенками. На настил насыпают слой песка или хвойных опилок толщиной 3 см, раскладывают на нем корнеплоды на небольшом расстояние друг от друга, засыпают. Далее выкладывают следующий слой моркови, песка или опилок и продолжают, пока высота этого песочно-морковного «пирога» не достигнет 80 см. Песок регулярно сбрызгивают водой, это помогает сохранить оптимальную влажность и избежать высыхания и увядания корнеплодов. Так морковь хранится до одного года.

Условия хранения

Морковь хорошо хранится в погребе. Рядом с ней нежелательно располагать вентиляционные отверстия, так как

она не нуждается в активном притоке воздуха, это даже вредно для нее. Морковь плохо переносит соседство с другими плодами, особенно яблоками и картофелем.

Этот корнеплод довольно требователен к условиям хранения, не терпит резких перепадов температуры и влажности. Оптимальная температура воздуха для хранения моркови -0–1 ˚С, влажность – 90–95 %. Если температура в хранилище поднимается выше 2 ˚С, морковь выходит из состояния покоя, начинает давать зеленые побеги и становится уязвимой для различных заболеваний, гнили и плесени. Зеленые ростки забирают из корнеплодов полезные вещества, ослабляют их и ведут к увяданию. При понижении температуры воздуха до -1 ˚С начинаются процессы изменения в тканях корнеплодов. Если температура опустится еще на 1 ˚С, процессы становятся необратимыми. При оттаивании подмороженную морковь надо сразу использовать, далее хранить ее нельзя.

Хранение редиса

Редис – скоропортящийся корнеплод. Хранится не более 3–4-х дней в холодильнике или около суток при комнатной температуре. Продлить длительность хранения редиса можно следующим образом. Вечером грядку с редисом поливают, утром собирают урожай. Ботву обрезают до черенков длиной 3 см. Складывают корнеплоды в полиэтиленовые мешочки и хранят в холодильнике не более 7 дней. В вакуумной упаковке сохранность редиса увеличивается.

Хранение столовой свеклы

Технология хранения

Лежкость свеклы достаточно хорошая, она не так требовательна к условиям, как капризная морковь. Свеклу хранят в погребе или подвале в течение всей зимы и даже вплоть до следующего урожая. Главная сложность состоит в том, чтобы не допустить увядания и усыхания корнеплодов, а также потери питательных и полезных веществ. Ведь весной именно свекла при правильном хранении является источником микроэлементов и витаминов в рационе жителей средней полосы России.

Сорта, отличающиеся высокой лежкостью: Бордо 237, Браво, Несравненная, Красный шар, Либеро, Подзимняя, Египетская плоская и др. Уже в процессе выращивания данного корнеплода

необходимо учитывать, что его лежкость зависит от качества почвы. Кислые почвы не подходят свекле, высокой лежкостью характеризуются плоды, выращенные на суглинистых или супесчаных плодородных почвах.

Важно уже после сбора отсортировать все больные, подгнившие, переспевшие и поврежденные экземпляры. Их по мере возможности используют сразу. На длительное хранение отправляют только здоровые, целые, сочные корнеплоды, характеристики которых полностью соответствуют сортовым.

Размер свеклы для длительного хранения имеет значение. Средней величины корнеплоды лежат лучше всего, крупные и мелкие рекомендуется употреблять сразу или хранить недолго.

Длинные черенки при срезке ботвы оставлять ни к чему, но и полностью удалять их не следует, потому что так легко травмировать сам корнеплод. Обычно оставляют черенки длиной 1–2 см. Обрывать листья не следует, надо срезать ножом или ножницами.

Просушивать свеклу под прямыми лучами солнца нельзя. Для подсушки ее оставляют в сухом, хорошо вентилируемом помещении на 7 дней. Только после этого помещают в погреб.

Перед закладкой на хранение корнеплоды не моют. Землю отряхивают или счищают мягкой ветошью. Не следует использовать для этого нож или другие предметы, способные травмировать корнеплоды. Поверхностные повреждения значительно сокращают срок хранения.

Свеклу можно посеять прямо перед заморозками. Уже в середине лета посеянные под зиму растения дадут первый урожай.

Тара

Свеклу обычно хранят в закромах из деревянных досок. Дно закромов должно находиться выше пола и быть решетчатым для проветривания. Стенки делают также с щелями между досками, но не более 5 см, чтобы мелкие корнеплоды не выпадали. Высота стенок – не более 1 м. От стен погреба закрома располагают на расстоянии 10 см. В закромах корнеплоды хранят навальным методом.

Можно держать свеклу в решетчатых ящиках или корзинах из лозы. В деревянных ящиках со сплошными стенками свеклу хранят, пересыпая песком, солью крупного помола или золой. Однако если при хранении моркови песок надо увлажнять, то в данном случае, наоборот, необходимо следить, чтобы он

оставался сухим.

Интересный способ хранения корнеплодов заключается в размещении ее поверх картофеля. Свекла забирает из картофеля излишки влаги, в результате чего картофель не гниет, а свекла не увядает.

Тару со свеклой размещают на расстоянии минимум 15 см от стен и пола, обеспечивая активную вентиляцию корнеплодам.

Условия хранения

Состояние покоя свекла сохраняет при температуре воздуха 0–2 ˚С. Если температура выше, это способствует образованию гнили, заболеваний, увяданию плодов. Кроме того, начинается прорастание зеленой ботвы. Особенно часто это происходит в первые недели хранения, если температура в погребе выше 4 ˚С. Свекла хорошо переносит понижение температуры до -1 ˚С, но при более низких показателях долго держать ее нельзя. При комнатной температуре свекла хранится до 2-х месяцев в темном, хорошо проветриваемом месте.

Влажность воздуха в помещении не должна превышать 90 %. Если в погребе сыро, быстро развиваются грибки, которые попадают в хранилище на комочках земли, остающихся на корнеплодах.

При хранении свекла подвержена следующим болезням:

1) серая гниль – чаще всего ей подвержена подмороженная или травмированная при сборе свекла;

2) белая гниль – развивается из-за избытка азотных и фосфатных подкормок при выращивании;

3) фузариоз и фумоз – их возбудители попадают на свеклу на грядах, а развиваются уже в хранилище, в результате чего корнеплоды покрываются темными пятнами;

4) гниль сердечка – возникает, если свекла недополучила соли бора из почвы, признаки – пустоты в корнеплодах, которые погибают практически сразу.

Землю со свеклы рекомендуется отряхивать полностью, так как вместе с ней можно занести в погреб возбудителей опасных заболеваний.

Хранение редьки

Технология хранения

Редька, долежавшая до весны, является ценным источником полезных веществ для организма человека. Если остальные овощи в процессе хранения чаще всего теряют большую часть своих вкусовых и питательных качеств, то в редьке концентрация полезных элементов только увеличивается.

Высокой лежкостью отличаются такие сорта как Зимняя круглая черная и Зимняя круглая белая. Срок их хранения в погребе достигает 7 месяцев.

Тара и условия хранения

Оптимальные условия для длительного хранения редьки: температура воздуха – 2–3 ˚С, относительная влажность – 80–85 %.

Собранная летом редька не подходит для длительного хранения. Она остается свежей при комнатной температуре около одной недели. В холодильнике раннюю редьку можно держать в течение месяца. При срезке ботвы оставляют черенки длиной 3 см. В холодильник корнеплоды помещают сразу же после сбора, разложив в полиэтиленовые мешочки с небольшими отверстиями для циркуляции воздуха. Кладут мешочки в отдел для овощей, регулярно проверяя, не испортились ли корнеплоды. Если появляются подгнившие или заплесневевшие, их немедленно удаляют.

> Корнеплоды лучше сохраняются, если их обработать настоем луковой шелухи. 300 г сухой шелухи настоять в 10 л воды 5 суток, процедить. Раствором сбрызнуть корнеплоды. Кроме того, корнеплоды можно хранить, пересыпав их сухой луковой шелухой.

Редьку, собранную осенью, хранят в деревянных ящиках с песком в погребе при температуре 1–3 ˚С. Корнеплод, у которого срок хранения подходит к концу, начинает светлеть, кожица сохнет и сморщивается. Продлить срок годности можно, слегка сбрызгивая водой песок.

Зимнюю редьку удобно держать в водонепроницаемых контейнерах из пластика или металла. Перед закладкой на хранение редьку выдерживают в буртах под слоем земли в течение нескольких дней. В контейнер насыпают песок плотным слоем. В песок погружают редьку без ботвы, не зарывая глубоко, а только слегка покрывая слоем песка. Хранят в погребе 3 месяца при температуре 1–2 ˚С, относительной влажности около 90 %.

Редька плохо переносит понижение температуры ниже 1 ˚С. В

ящиках без песка корнеплоды хранятся хуже и не так долго.

Редьку можно хранить в закромах, высота насыпи при этом не должна превышать 1 м. Овощ, кроме того, часто помещают в земляные бурты и траншеи.

Хранение репы

Технология хранения

Репа не отличается высокой лежкостью. Для длительного хранения подходят только здоровые целые экземпляры с характерными для сорта цветом и размером. Срезы ботвы надо присыпать толченым мелом.

Рано собранная репа не подходит для долгого хранения, ее следует использовать сразу. Дольше сохраняется посаженная летом и собранная в октябре – начале ноября.

Тара

Репу на длительное хранение закладывают в деревянные ящики, пересыпая песком, просушенным под солнечными лучами для обеззараживания. К песку можно подмешать немного толченого мела или извести.

Корнеплоды не должны соприкасаться, иначе они начинают увядать и гнить. Навальный метод хранения не подходит для репы.

Парафинирование помогает продлить срок хранения репы до 4–5 месяцев.

Условия хранения

Репу следует хранить в погребе или подвале при температуре 0–1 ˚С и относительной влажности 85–95 %. Песок рекомендуется периодически увлажнять.

Хранение топинамбура

Технология хранения

Топинамбур не хранится долго в погребе, потому что

подвержен быстрому гниению. Максимальный срок хранения – около 2-х месяцев при оптимальных условиях. Поэтому чтобы сохранить клубни на зиму, собирать их надо как можно позже. В погребе в деревянной таре корнеплоды следует пересыпать песком или землей и постоянно увлажнять данный субстрат.

Тара

Топинамбур не требует специальных условий хранения. Клубни можно хранить в ямах, деревянных ящиках, на балконах, а также в буртах, кагатах и целлофановых мешках.

Условия хранения

Клубни топинамбура хорошо сохраняются в земле до весны. Для этого осенью их не выкапывают, а срезают только надземную часть растения. Ранней весной подкапывают кусты и извлекают клубни. Однако такой способ хранения может привести к тому, что корнеплоды уничтожат грызуны. Поэтому рекомендуется выкопать корнеплоды, уложить их в металлическое ведро, пересыпать землей и закопать ведро. Корнеплоды топинамбура переносят в почве понижение температуры воздуха до -40 ˚С, при этом концентрация витаминов в них даже увеличивается. Вследствие этого метод хранения клубней в почве до весны предпочтительнее.

Можно хранить клубни в прохладном сухом помещении при температуре от 0 до 2 ˚С. Их необходимо пересыпать песком, так как топинамбур имеет тонкую кожицу, вследствие чего во время хранения может поражаться болезнями. А если он долго находится на свету и открытом воздухе, то употреблять в пищу его нельзя.

Хранение лука и чеснока

Хранение репчатого лука

Технология хранения

На длительное хранение закладывают репчатый лук определенных сортов. Сладкие и полуострые сорта быстро портятся, а острые хранятся в течение всей зимы. Определить степень лежкости лука можно по внешним сухим чешуйкам. Чем их больше и чем плотнее они прилегают друг к другу и к внутренней сочной чешуе, тем дольше будут храниться луковицы.

Лук на хранение собирают, когда он полностью вызреет. В этот момент шейка луковиц абсолютно сухая. Луковицы готовы перейти в состояние полного физического покоя, которое и надлежит поддерживать в течение всей зимы. Если из шейки начинают прорастать зеленые побеги листьев, значит, состояние покоя нарушено. Такой лук уже не подлежит хранению, его надо немедленно употребить или использовать для проращивания зеленых стрелок, которые также употребляют в пищу.

От размера луковиц срок их хранения не зависит. Это могут быть как крупные, так и мелкие экземпляры. Важное условие надежной сохранности – целостность луковицы. Если в процессе сбора урожая корнеплодам были нанесены повреждения, например, порезы от вил или лопаты, такой лук хранить нельзя, он загниет уже спустя 7–14 дней. Также во время сортировки удаляют все гнилые и больные луковицы. Если подгнили только самые верхние чешуйки, их надо удалить вплоть до здоровых. Впоследствии сухих чешуек станет больше, они восстанавливаются.

Тара

Для хранения лука используют различную тару, в зависимости от вместимости хранилища, сорта лука и его назначения.

Деревянные ящики должны быть сухими и обеззараженными, с сетчатым дном и стенками, чтобы обеспечивался доступ воздуха. Вместимость ящиков – до 30 кг. Желательно, чтобы ящики были широкими, но невысокими – высота стенок 30–50 см – так на нижние слои оказывается меньшее давление и легче

перебирать луковицы в процессе хранения. Лук-севок хранят в деревянных лотках, установленных штабелями. Лук-матка требует более вместительной тары – ящиков на 10–20 кг с щелями между досками.

Мешки из ткани и сетки для лука должны быть не слишком большими. Можно использовать также специальные плетеные из лозы корзинки для овощей. Лук, кроме того, помещают в старые капроновые чулки, этот способ проверен временем и доказал свою эффективность. В полиэтиленовой и пластиковой таре лук лежит недолго, так как в ней создается парниковый эффект и луковицы загнивают. Допустимо навальное хранение лука на стеллажах или настилах с решетчатыми стенками. Высота насыпи корнеплодов в этом случае составляет около 0,5–1 м.

Важное правило, соблюдение которого позволяет сохранить урожай надолго, – лучше использовать несколько средних или малых емкостей, чем одну большую. Недопустимо плотное расположение луковиц в таре, между ними должно быть расстояние минимум в несколько миллиметров. Это обеспечивается за счет хранения лука в один слой в невысоких лотках, установленных штабелями. Дело в том, что отдельные экземпляры неминуемо начнут со временем портиться и загнивать, быстро распространяя гниль на соседние плоды. Чтобы этот процесс вовремя остановить, регулярно осматривают хранящийся лук и удаляют подпорченные луковицы. Осмотр и сортировку лука за зиму проводят как минимум 2–3 раза.

Условия хранения

Одним из основных условий сохранности лука в течение всей зимы является активная циркуляция воздуха в помещении. Луковицы выделяют углекислоту, которая не должна застаиваться и накапливаться. Хранилище с луком желательно регулярно проветривать. Однако вентиляция может вызывать резкие перепады температуры и образование конденсата на поверхностях. За этим надо следить, так как влага способствует процессам гниения овощей и фруктов.

В выкопанных из почвы луковицах постепенно формируются новые почки в точках роста. Для этого процесса требуется температура 2–12 °С. При температуре 12–18 °С ростки образуются медленнее, а при 18 °С их рост останавливается совсем. Исходя из этого и подбирают температурные режимы для хранения лука, при которых он будет оставаться в состоянии покоя. Следует помнить, что при температуре выше 25 °С его

хранить нельзя.

Температурный режим для хранения сладких и полуострых сортов лука -1–0 ˚С. Острые сорта выдерживают отрицательные температуры до -20 ˚С. Однако подмораживание негативно сказывается на лежкости корнеплодов, поэтому сразу после оттаивания их надо как можно быстрее использовать. Если температура в хранилище поднимается выше 2 ˚С, это стимулирует процессы дыхания в луковицах, в результате чего они выходят из состояния покоя и начинают прорастать.

Наиболее благоприятная температура воздуха для хранения лука – от -3 до -1 ˚С – это холодный способ. Достаточно успешно лук хранится при температуре 18–22 ˚С и относительной влажности воздуха 50–70 %. Эти условия можно обеспечить зимой в бытовых и жилых помещениях, данный способ носит название теплого. Комбинированный способ заключается в следующем – осенью лук хранят при температуре 18–22 ˚С, например, в квартире около балкона или в сарае. Затем лук помещают в погреб, где достаточно прохладно. А весной луковицы снова возвращают в теплое помещение.

Лук хорошо хранится в достаточно сухой атмосфере – относительная влажность воздуха не должна превышать 70–80 %, тогда лежкость культуры увеличивается. Не следует допускать резких перепадов температуры и влажности. Если воздух слишком сухой и теплый, лук теряет внутреннюю влагу, что ведет к его увяданию. Высокая влажность, как и повышенная температура воздуха, ускоряет прорастание луковиц. Хорошо впитывают влагу древесная зола, стружки, известь. Емкости с этими веществами устанавливают рядом с хранящимся луком при излишней сырости в подвале.

Выдержанный при минусовых температурах лук надо оттаивать при 0–1 ˚С и употребить в пищу в течение 10 дней, потому что он начинает быстро портиться.

Хранение чеснока

Технология хранения

Чеснок даже в большей степени чем лук является самой неприхотливой в хранении огородной культурой. На длительное хранение закладывают чеснок, достигший своей биологической зрелости. У вызревшего чеснока зубчики должны быть плотными, целыми, хорошо сцепленными с донцем, внешние чешуйки – сухими, плотно прижатыми к зубчикам. Не следует во время

уборки и сортировки чеснока удалять шелуху, так как чем больше наружной чешуи, тем выше его лежкость. Перезревший чеснок не используют.

При сортировке после сбора чеснок разделяют на крупные и мелкие головки. Дольше сохраняют свои потребительские качества крупные головки чеснока. Поэтому употребление рекомендуется начинать с мелких экземпляров, следовательно, их надо хранить отдельно или в верхних слоях в ящиках, мешках.

Тара

Тара для хранения чеснока бывает следующих видов: деревянные решетчатые ящики, стеклянные банки, тканевые мешки или бумажные пакеты, плетеные корзины. В деревянных ящиках рекомендуется пересыпать слои чеснока солью крупного помола, что повышает его лежкость. Кроме того, чеснок хранят, заплетая в косы. Для этого не следует после сбора срезать ботву и подсушивать ее вместе с корнеплодами. Чесночные косы подвешивают к потолочной балке или прикрепляют к стене. Важно, чтобы они находились в подвешенном состоянии для лучшего проветривания.

Парафинирование чеснока эффективно в случае хранения небольших партий. Чеснок помещают в сетку и опускают в расплавленный воск, дают высохнуть. Складывают сетки с чесноком в тканевые мешки, затем подвешивают их под потолком в сухих помещениях. Парафинировать можно и отдельные головки, предварительно сняв верхний слой шелухи.

> *Чеснок можно хранить в бытовых и жилых помещениях при комнатной температуре. В течение 6 месяцев он не портится в ящиках из фанеры с щелями, если пересыпать слои крупной поваренной или морской солью.*

Небольшое количество чеснока можно надолго сохранить с помощью пшеничной муки или поваренной соли. На дно стеклянной банки насыпают слой муки или соли, укладывают головки чеснока, присыпают их слоем сыпучих продуктов. Делают несколько таких слоев, пока банка не наполнится. Верхний слой соли или муки должен быть достаточно плотным.

Оригинальный способ хранения свежего чеснока заключается в погружении очищенных зубчиков в 3-литровую банку с растительным маслом. Накрывают емкость крышкой с отверстиями. Банку хранят в холодильнике или погребе при

температуре 0–2 ˚С.

Озимый чеснок хорошо хранится в тканевых или бумажных мешках при температуре воздуха 2–4 ˚С и относительной влажности 70–85 %. Кроме того, озимые сорта хранят следующим народным способом. После сбора осенью головки складывают в прочные полиэтиленовые пакеты и заворачивают в газеты или упаковочную бумагу в 2–3 слоя. Такие свертки прикапывают в землю на участке и накрывают ближе к заморозкам помидорной ботвой. Так озимый чеснок хранится до весны. В иных случаях полиэтиленовые пакеты не используют, так как в них он быстро загнивает.

Условия хранения

Оптимальная температура воздуха, при которой чеснок пролежит до весны, – 0–4 ˚С. Поэтому его держат в холодильнике или погребе. При более высоких температурных режимах и высокой относительной влажности воздуха головки чеснока начинают прорастать, что тоже не так страшно, потому что зеленые побеги едва ли не полезнее зубчиков чеснока. В стрелках проросшего чеснока содержатся фитонциды, витамины, антибактериальные вещества, которые зимой защищают организм от различных инфекций.

Различают теплый и холодный способы хранения чеснока. Теплым способом, при температуре воздуха 15–20 ˚С и относительной влажности 50–70 %, хранят яровой чеснок. Яровые сорта хорошо чувствуют себя в жилых помещениях в темном, хорошо проветриваемом месте. Можно хранить их также холодным способом в погребе.

Озимый чеснок в тепле прорастает и усыхает. Его хранят холодным способом – при 0–4 ˚С и влажности воздуха около 75–80 %. Данный вид длительному хранению не подлежит. В среднем его можно продержать до середины зимы, т. е. около 6 месяцев.

Заплесневевший чеснок с желтыми пятнами и размягченными зубчиками следует удалять из общей массы. Так проявляет себя заболевание, вызванное зеленой плесенью. Надо ликвидировать очаги заболевания, а остальные головки чеснока просушить при 35–40 ˚С и хранить дальше, но уже более внимательно осматривать и обеспечить более активную циркуляцию воздуха в помещении.

Проросшие и подсохшие головки чеснока можно сохранить. Для этого их надо разделить на дольки, очистить, промыть и дать

высохнуть. Далее зубчики измельчить, поместить в пластиковые емкости и закрыть крышками. Хранить в морозильной камере.

Хранение зелени

Хранение щавеля

Технология хранения

Используют четыре способа заготовки щавеля на хранение: заморозка, сушка, холодная засолка и консервирование. Все эти способы заготовки предполагают длительное хранение.

Тара

Хранят заготовки в полиэтиленовых пакетах и в пластиковой герметично закрывающейся таре.

Условия хранения

В холодильнике щавель может храниться до 2-х недель. Также его можно консервировать без соли, сахара или уксуса. Для этого листья перебирают и моют, затем бланшируют в кипятке 3–5 мин. Стеклянные банки стерилизуют, укладывают в них щавель. Заливают листья водой, в которой их бланшировали. Банки закатывают и охлаждают, перевернув вверх дном. Хранят в холодильнике или погребе до 12 месяцев.

Хранение шпината

Технология хранения

Максимальное количество полезных веществ содержится в свежем шпинате. Поэтому длительное хранение этой зеленной культуры не рекомендуется.

Тара

Свежий шпинат хранят на нижней полке холодильника в полиэтиленовом пакете или закрытом контейнере. Употребить в пищу такой шпинат следует в течение 2-х дней. Для длительного

хранения шпината более всего подходит заморозка. Его упаковывают в полиэтиленовые пакеты или пластиковую тару с герметичной крышкой. В этом случае лучше сохраняются полезные свойства. В консервированном виде шпинат хранится в стеклянных стерилизованных банках.

Условия хранения

Шпинат хорошо сохраняется при низкой положительной температуре и влажности воздуха 95 %. В замороженном виде, шпинат хранят при -10 ˚С.

Глава 3. Домашние заготовки

Способы домашних заготовок

Сушка

Для сохранения плодов на длительный срок издавна используют сушку. Сушеные плоды не так требовательны к условиям хранения как свежие, в то же время не теряют своих полезных и питательных свойств, столь же вкусны. Сушеные плоды обычно хорошо хранятся при комнатных условиях, а из-за потери массы занимают мало места.

Некоторые садоводы всем остальным методам консервирования предпочитают именно сушку, потому что считается, что сушеные плоды более близки по своим качествам к свежим. Сушить можно многие овощи, ягоды, фрукты, зелень, грибы.

Плоды для сушки собирают в сухую погоду. Лучше использовать плоды технической степени зрелости, когда они еще не успевают набрать достаточно влаги, кислоты и сахара. Это не относится к некоторым культурам, таким как абрикосы, сливы, дыни, грибы, которые надо сушить в спелом состоянии.

Для нарезки плодов существуют специальные приспособления и терки, однако многие предпочитают резать плоды по старинке – на разделочной доске с помощью остро заточенного ножа. Так легче контролировать размер кусочков, удалять в процессе резки поврежденные части. В то же время специальные приспособления для нарезки сокращают ее время.

Плоды можно сушить на открытом воздухе, солнце, в сухом темном помещении, в духовом шкафу, специальных сушильных аппаратах. Если вы часто сушите фрукты, ягоды или зелень, есть смысл использовать электросушилку, которая не только облегчает и убыстряет процесс, но и помогает получить более качественный продукт на выходе. В целом чем меньше время сушки, тем больше питательных элементов остается в плодах.

При сушке на солнце необходимо выбирать место, далекое от проезжей части. Для защиты от пыли территорию рекомендуется посыпать гравием, а также предусмотреть навес для экстренного спасения плодов от дождя и влаги в случае необходимости. Для защиты от насекомых можно соорудить ящики из деревянных балок с натянутой между ними сеткой (рис. 15), Ящики должны быть достаточного размера, чтобы покрыть сверху тару с плодами. Кроме того, нить с нанизанными плодами можно прикреплять непосредственно к балкам ящика.

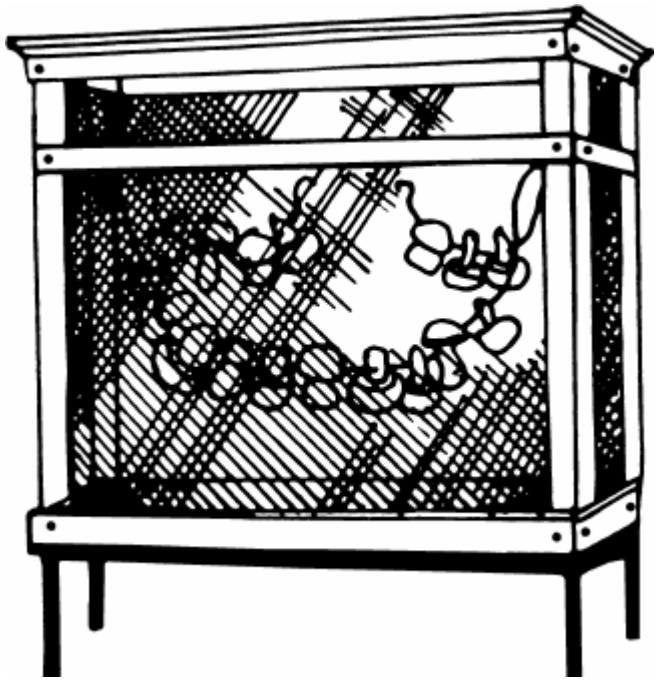

Рисунок 15. Ящик из сетки для защиты плодов от насекомых

Ягоды, фрукты, овощи, грибы нередко сушат на воздухе следующим образом. Крупные плоды нарезают на ломтики, мелкие сушат целиком. Раскладывают их на листе ватмана или на бумажных полотенцах, под которые подкладывают несколько слоев газет или бумажных полотенец, туалетной бумаги. Плоды выделяют сок, который впитывает подложка. Бумагу меняют каждые 3–4 ч, всего процесс сушки занимает до 4-х дней. Обычно уже через трое суток плоды готовы. В первый день плоды переворачивают дважды, чтобы они не слиплись. В остальное время их достаточно слегка перемешать. Данный способ хотя и занимает больше времени и требует постоянного наблюдения, имеет ряд преимуществ: плоды меньше подвержены отмоканию, сохраняют близкие к изначальным характеристики – цвет, форму, аромат.

Оригинальное приспособление для сушки плодов на солнце называется «черный ящик». Его нетрудно изготовить самостоятельно, выкрасив стенки и дно невысокого деревянного или картонного ящика снаружи и изнутри черной краской. Перед этим тару рекомендуется продезинфицировать. Стенки ящика должны быть сплошными, но в них для вентиляции проделывают несколько небольших круглых отверстий. Черный цвет и активная циркуляция воздуха ускоряют прогревание плодов и сокращают

время сушки на солнце до 3-х дней. Плоды следует распределить в один слой, сверху ящик накрыть стеклом.

В духовом шкафу и в сушилке плоды сохнут быстрее, сохраняя большее количество полезных веществ. Отсутствие воздействия ультрафиолета помогает также сохранить натуральный цвет плодов. Используя сушилки и духовку, вы можете всегда отрегулировать температуру сушки в зависимости от вида плодов. Они, кроме всего прочего, не подвержены воздействию влаги, росы, не попадут под дождь, что нередко случается на улице.

При правильной сушке цвет плодов не изменяется. Их поверхность становится морщинистой, при нажатии они не ломаются и не крошатся, не слипаются друг с другом, не прилипают к рукам и не окрашивают их.

После сушки плоды рекомендуется перебрать и отделить все пересушенные, подгоревшие или недосушенные, а затем ссыпать в открытые деревянные ящики болгарского типа или на поддоны и выдержать в прохладном темном месте 12–48 ч. Только после этого плоды пересыпают в тару для хранения.

Сушеные плоды необходимо хранить в сухом прохладном помещении, где не застаивается воздух. Поэтому в шкафах, кладовых, холодильнике они лежат хуже, начинают плесневеть, их поражают насекомые-вредители. Желательно хранить тару с сушеной продукцией в хорошо вентилируемом погребе или на балконе. Чем чаще проветривать и перекладывать плоды, тем дольше они не испортятся.

Если во время хранения в плодах заводятся насекомые-вредители, не обязательно выбрасывать запасы. Следует перебрать их, отделить все поврежденные, удалить личинки насекомых. Затем плоды разместить на противне и прогреть в духовом шкафу при температуре 70–75 °С в течение 30 мин.

Сушка фруктов и ягод

Практически все садовые ягоды и фрукты можно сушить. Чаще сушке подвергают яблоки, груши, абрикосы, сливы. Реже сушат вишню, черешню, смородину. При этом ягоды теряют влагу, часть кислот и Сахаров, в результате чего в них перестают происходить реакции брожения. Поэтому сушеные ягоды длительное время не портятся. Ягоды следует подвергать сушке как можно быстрее после того, как они сорваны с ветки, пока не начался процесс ферментации. Если сушка выполнена правильно, ягоды сохраняют после нее большинство полезных веществ и лежат очень долго – до 2-х лет.

Сушить ягоды и фрукты можно на солнце, в сушилке или духовом шкафу. Место для сушки плодов на воздухе должно быть защищено от пыли и насекомых. Фрукты и ягоды раскладывают на подносах, противнях или поддонах в один слой. Можно прикрыть их марлей или сеткой. Вечером емкости заносят в помещение, а утром после схода росы вновь выставляют на солнце. Для того чтобы фрукты и ягоды просушивались равномерно, не увлажнялись и не пересыхали, их 3–4 раза в сутки перемешивают.

Процесс сушки на солнце занимает от 1–2-х дней до 2–3-х недель. Так хорошо сушить фрукты, для ягод этот способ меньше подходит. Обычно ягоды на воздухе только слегка подвяливают (от 1 ч до 2-х дней), а для досушивания используют сушилку или духовку. На свету ягоды обычно буреют. То же относится и к фруктам, но в меньшей степени.

Для сушки в духовке разных ягод и фруктов требуются различные температурные режимы. Как правило, сначала всегда нагревают духовку до 35–40 °С, помещают в нее противень с плодами. При такой температуре их держат 10–15 мин, а затем температуру постепенно повышают до оптимальной.

Хранят сушеные ягоды и фрукты в плотно закрытой стеклянной таре или полотняных мешочках в темном прохладном хорошо проветриваемом месте. Срок годности сухофруктов в большинстве случаев достигает одного года. Запасы регулярно перебирают, удаляя испорченные или заплесневелые экземпляры.

> Какой бы способ сушки плодов вы ни выбрали, их следует укладывать на поверхности в один слой, неплотно, чтобы они не соприкасались друг с другом. Навальный способ сушки не самый эффективный, так как плоды высыхают неравномерно.

Подготовка к сушке. Сбор ягод и фруктов для сушки производят в сухую погоду с утра, когда еще прохладно, но роса уже сошла. Замечено, что если собирать урожай в жару, он хуже хранится. Собирают сочные ягоды (малину, клубнику, крыжовник и др.) аккуратно, не надавливая на поверхность, чтобы не вызвать их загнивания.

После сбора фрукты и ягоды сортируют. Для сушки не подходят плоды с повреждениями: например, потрескавшиеся, с признаками заболеваний, червивые, перезревшие. При сортировке удаляют все посторонние примеси – веточки, листочки и прочий мусор. Как правило, засушивают слегка недозрелые ягоды и фрукты, но можно использовать и в состоянии потребительской зрелости. Если сушить переспевшие, они не будут долго

храниться, кроме того, их вкусовые качества гораздо ниже.

Фрукты и ягоды с нежной тонкой кожицей перед сушкой не моют. Однако если они сильно запыленные, есть признаки наличия личинок насекомых, много посторонних примесей, ягоды на несколько минут погружают в таз с водой, перемешивают, достают шумовкой или процеживают через марлю, сито, дуршлаг. Затем плоды раскладывают на полотенце для просушивания.

Яблоки и груши. Сушка яблок и груш, как правило, не вызывает каких-либо сложностей. Эти плоды для сушки собирают в состоянии технической зрелости. Рекомендуется сушить не слишком сладкие сорта яблок с плотной мякотью. Груши, наоборот, лучше подойдут сладких летних сортов. Переспевшие, с повреждениями и подгнившие плоды при сортировке удаляют.

Плоды перед сушкой тщательно промывают. Крупные экземпляры нарезают на дольки или кубики. Яблоки мелких сортов, например, ранетки, сушат целыми. В этом случае плоды сначала бланшируют в воде в течение 5–8 мин. Кусочки яблок и груш бланшируют в кипятке 1–2 мин. Перед бланшированием плоды можно окунуть в солевой раствор – 10 г соли на 1 л воды. Также допускается обработка кусочков плодов сахарным сиропом -1 кг сахара на 1 л воды. Эти меры позволяют избежать потемнения яблок и груш при сушке. Можно в этих же целях сбрызнуть свежие плоды раствором лимонной кислоты или соком лимона.

Готовность сухофруктов определяют следующим образом: сжимают кусочек, и если не выделяется сок – сушка подходит к концу.

Сушеные яблоки и груши хранят в полотняных мешочках или стеклянных банках в сухом прохладном хорошо проветриваемом месте. Регулярно перебирают, удаляя испорченные плоды.

Сушка яблок и груш в духовом шкафу. Яблоки или груши раскладывают на противне в один слой и помещают в духовой шкаф. Температуру доводят до 80–85 °С, поддерживая ее в течение 5-6 ч для яблок и 12 ч для груш. Затем температуру понижают до 70 °С и сушат до готовности. В общей сложности для яблок время сушки составляет около 8 ч. Груши, в зависимости от размера и степени зрелости, могут сушится до 20 ч.

Сушка яблок и груш на солнце. Половинки плодов сушат срезом вверх. Кусочки плодов раскладывают на противне, сетке или поддоне в один слой не слишком плотно. Хорошо сохнут эти плоды на подоконнике на солнечной стороне. Место для сушки должно быть проветриваемым. Процесс занимает приблизительно 2–3 дня для яблок и 5-6 дней для груш.

Абрикосы. Сушеные абрикосы получатся более вкусными и ароматными из спелых и даже чуть перезревших плодов, поэтому собирают их в состоянии потребительской и биологической зрелости. Различают несколько видов сухих абрикосов:

1) курага – засушенные половинки абрикосов, разрезанные или разломленные вдоль бороздки плода;

2) кайса – засушенные целые абрикосы без косточки (при этом косточку лучше всего удалять через отверстие, из которого растет плодоножка);

3) урюк – засушенные целые абрикосы с косточкой.

Для сушки подходят как крупные, так и мелкие абрикосы. Из крупных косточку удаляют, разрезают или разламывают вдоль, сушат срезами вверх. Мелкие плоды сушат с косточкой, раскладывая на поверхности так, чтобы они не касались друг друга. Перед сушкой абрикосы тщательно промывают и удаляют плодоножки.

Если при сушке абрикосы держать при стабильно высокой температуре воздуха, они чрезмерно темнеют. Этого можно избежать, если в начале и в конце сушки сделать температуру чуть ниже. В духовке получаются вяленые плоды, и только при сушке на солнце можно получить настоящую курагу или урюк.

Чтобы сохранить яркий цвет абрикосов, перед сушкой их надо подержать над паром, плотные плоды бланшировать в течение 5 мин. Кроме того, можно обработать плоды сначала раствором лимонной кислоты – 5 г лимонной кислоты на 1 л воды.

Готовность сушеных абрикосов характеризуется эластичностью мякоти и отсутствием сока при надавливании. Если не все абрикосы подсохли одинаково, то при дальнейшем хранении этот показатель выровняется. Цвет сухих абрикосов тусклый, желтый, светло-оранжевый или коричневатый. Если плоды остались яркими, они еще не досушены и будут хуже храниться. Если же они слишком легкие, жесткие, при соприкосновении издают звонкий звук, то пересушены.

Курагу, урюк или кайсу хранят в сухих хорошо проветриваемых помещениях при температуре около 10–15 °С, поместив в герметичную тару, например, стеклянные банки с крышками. Мешочки из ткани или бумаги не подходят для этих плодов, так как в них часто заводятся насекомые. Можно хранить сухие абрикосы в морозильной камере. При высоких температурах хранить их не рекомендуется, так как они быстро затвердевают и слипаются. Высокая влажность вызывает образование плесени. При правильном хранении сушеные абрикосы сохраняют свои потребительские качества до 2-х лет.

Сушка абрикосов на воздухе. Сначала плоды выдерживают в тенистом прохладном месте на сквозняке в течение нескольких часов. Затем выносят на солнце. Сушка занимает около одной недели. Когда абрикосы подсохнут и начнут темнеть, их вновь помещают в тень, где они доходят до готовности.

Сушка абрикосов в духовом шкафу. Духовку нагревают до 45–65 °С, помещают в нее противень с плодами на 2–3 ч. Затем температуру увеличивают до 70–85 °С. В конце сушки снова снижают температуру до первоначального уровня на 2–3 ч, дверцу духовки при этом держат приоткрытой, плоды часто переворачивают. Общее время сушки – около 10–12 ч.

Абрикосы также можно сушить в засахаренном виде. Способ сушки аналогичен тому, которым сушат вишню.

Слива. Сушить можно практически все сорта слив, но лучшими являются Ренклод, Венгерка, Артон, Мирабель маленькая, Екатерина, Кюстендильские сливы, Монфор. Сушат полностью поспевшие сливы, в которых максимальное содержание сахара, отчего они получаются сладкими и дольше хранятся.

Сливы промывают, удаляют червивые и больные плоды. Мелкие плоды сушат целиком, с косточкой или без. Крупные экземпляры разрезают пополам. Сушат половинки срезами вверх, целые плоды раскладывают на некотором расстоянии друг от друга.

Перед сушкой сливы рекомендуется бланшировать около 30 с в растворе соды (10–15 г соды на 1 л воды). После этого надо промыть их холодной водой. При такой обработке сливы не должны трескаться, кожица не должна слазить. Если же это произошло, надо уменьшить концентрацию раствора и время бланширования. Мелкие трещинки, образующиеся в процессе такого щелочного бланширования, ускоряют испарение влаги из сливы, в результате чего время сушки сокращается. Сливы сушат в духовом шкафу, электросушилке или на солнце.

Процесс сушки на воздухе занимает около 8–10 дней. Плоды укладывают в один слой на решетки, поддоны или сетки. На ночь сливы заносят в дом, возвращая на улицу после схода росы.

Качественный чернослив обладает насыщенным цветом, ароматом, мягкий, эластичный и при надавливании не выделяет сок. Хранят его традиционно в деревянных ящиках или бумажных пакетах, так как этим сухофруктам необходима вентиляция. В стеклянных банках под крышками не плесневеет только абсолютно сухой или пересушенный чернослив. Срок хранения продукции -6–12 месяцев.

Сушка слив в духовом шкафу. В духовке чернослив сушат в

целом около 2–3-х суток. Сначала подвяливают подготовленные сливы на солнце. Затем духовку нагревают до 45–*55* ˚С, выдерживают сливы при такой температуре 8 ч. Потом повышают температуру до 60–65 ˚С и держат еще 8 ч. После этого плоды оставляют на воздухе на 24 ч, а далее помещают в духовку при температуре 75–80 ˚С еще на 8 ч. В ходе всего процесса сливы переворачивают и проверяют на готовность. В результате получается достаточно качественный чернослив.

Сушка слив в электросушилке. Процесс сушки следует начать с 45 ˚С, а через 3–4 ч поднять температуру до 60 ˚С, затем довести до 75–80 ˚С. Плавное повышение температуры задерживает процесс выделения сока, сливы не растрескиваются. Между этапами повышения температуры поддоны со сливами рекомендуется вынимать из сушилки и выдерживать на воздухе 2–3 ч. В сушилке с несколькими ярусами можно переставлять решетки с плодами с одного яруса на другой, учитывая, что внизу температура всегда выше. Длительность сушки – около 18-36 ч.

Вишня и черешня. Сушат вишню и черешню крупных сортов с плотной мякотью и мелкими косточками в состоянии потребительской зрелости. Тщательно сортируют, промывают, просушивают на бумажном или тканевом полотенце. Плодоножки полностью не удаляют, но срезают ножницами до основания.

При любом способе сушки ягоду надо регулярно перемешивать и следить, чтобы она не пересушивалась. Время сушки черешни меньше, чем у вишни. Готовые ягоды приобретают темный цвет, сморщиваются, становятся пластичными, не выделяют сок, но остаются липкими. Хранят сушеные ягоды в сухом прохладном месте при пониженной влажности до 12 месяцев.

Сушка вишни и черешни на воздухе. Ягоды насыпают на поддоны, застеленные бумагой или материей, тонким слоем. Сушат на солнце 3–5 дней. На ночь заносят поддоны в помещение.

Сушка вишни и черешни в духовом шкафу. Помещают противни с вишней или черешней в духовку при 45–55 ˚С, постепенно доводят температуру до 75 ˚С, держат ягоды в духовке около 12 ч. Дверцу духовки в самом конце сушки приоткрывают.

> *Если вы решили сушить ягоды без косточек, то сначала слегка подсушите их в духовке при температуре 30–35* ˚С *а затем аккуратно извлеките косточки и продолжайте процесс.*

Засахаренная сушеная вишня или черешня. Также сушат засахаренные ягоды. Для этого готовят сахарный сироп из сахара

и воды в соотношении 1:1. На 10-литровое ведро ягод для сиропа берут 1 кг сахара и 1 л воды, на выходе получается около 3 кг сушеных ягод. Вишню (черешню) промывают и насыпают в таз, заливают горячим сиропом на 24 ч. Затем ягоды извлекают из сиропа, откидывают на дуршлаг или сито, дают немного обсохнуть. Раскладывают подготовленные ягоды на противне и помещают в духовку при минимальной температуре, оставив дверцу приоткрытой. Постоянно перемешивая, держат в духовке до вечера, на ночь ее выключают. На следующий день вишню (черешню) сушат еще несколько часов. Хранят в стеклянных банках с крышками.

Смородина и крыжовник. Лучше для сушки подходит черная смородина, но и красную можно засушивать аналогичным способом, чуть уменьшив время и температуру. Что касается крыжовника, то для сушки годятся все сорта, но предпочтительнее темноокрашенные.

Смородину и крыжовник собирают в состоянии потребительской зрелости, но не перезревшие. Сбор ведут в сухую погоду, когда роса просохнет, перед этим кусты не поливают. Ягоды сортируют, отбирая растрескавшиеся, перезревшие, поврежденные и затронутые вредителями. Затем моют, просушивают, раскладывают одним слоем в таре для сушки.

Сушить на воздухе эти ягоды не рекомендуется, так как в этом случае утрачиваются вкусовые и полезные качества. В духовой шкаф ягоды помещают при температуре 45 °С, повышают ее до 60 °С и держат 2–4 ч. Готовые крыжовник и смородина не должны слипаться.

Малина. Сушат целые, неповрежденные, без признаков заболеваний ягоды, слегка недозрелые или спелые, но не перезревшие. Плодоножки отделяют. Перед засушиванием малину не моют. Готовность ягод характеризуется темно-бордовым цветом, плотностью, отсутствием сока. Сушеные ягоды не должны прилипать друг к другу и окрашивать ткань или руки. Хранят малину в закрытой таре не более 2-х лет.

Сушка малины в электросушилке. Целые ягоды малины раскладывают на поддоне, застеленном пергаментом или бумажными полотенцами. Оставляют на солнце на 1–2 дня для подвяливания. Затем рассыпают ягоду на решетке электросушилки и сушат в течение нескольких часов.

Сушка малины в духовом шкафу. Духовку нагревают до 60–65 °С, ягоду рассыпают на противне, предварительно застелив его пергаментной бумагой. Помещают малину в духовку и сушат до готовности, постоянно перемешивая.

Сушка малины на солнце. Малину рассыпают тонким слоем на

решетке, пластиковом или деревянном поддоне либо металлическом противне, застеленных чистым тканевым полотном или бумагой. (Можно нанизать ягоды на леску или прочную нить и развесить под прямыми солнечными лучами, так малина сушится быстрее и качественнее, однако метод более трудоемок.) Оставляют малину на солнце, накрывают марлей, чтобы не допустить попадания пыли и насекомых на ягоды. На ночь ягоды заносят в помещение, снова возвращая на воздух утром после схода росы. Длительность сушки на солнце – около одной недели.

Облепиха. Сушат ягоды облепихи, собранные до заморозков, но достигшие технической зрелости. Можно не мыть ягоды, но при необходимости сделать это очень аккуратно, так как у облепихи нежная кожица. После этого ягоды обсушивают и удаляют испорченные и поврежденные. Перед загрузкой в духовой шкаф ягоды подвяливают на воздухе, обязательно в тени. Затем помещают противни с облепихой в духовку при температуре 50 °С. Сушат 5–6 ч, ворошат ягоды и следят, чтобы они не подгорели.

Хранят сушеную облепиху в матерчатых мешках в сухом прохладном месте. Срок годности – около одного года.

Клубника. Клубнику сушат редко. Однако в сушеном виде эта ягода не только долго хранится, но и приобретает ни с чем не сравнимый кисло-сладкий вкус и тонкий аромат. Ее можно как есть в виде чипсов, так и использовать для украшения десертов, добавлять в компоты из сухофруктов, чай, коктейли, выпечку. Для сушки отбирают крупные, плотные, зрелые, но не переспевшие ягоды. Мыть их не рекомендуется, но можно слегка сполоснуть под проточной водой, обсушить полотенцем. Нарезают ягоды дольками, раскладывают в один слой на противне и сушат в духовом шкафу, электросушилке или на воздухе. Удобнее использовать сушилку, в духовке и при комнатных условиях процесс более трудоемок, отнимает больше времени. Готовность ягоды определяется по тому, что она сжимается и не прилипает к пальцам.

Сушка клубники в электросушилке. Нарезают клубнику ломтиками толщиной не более 0,5 см вдоль сердцевины. Укладывают ломтики на поддон сушильного аппарата в один слой, включают аппарат на 5–6 ч. Затем отделяют ягоду от поддона, слегка поддевая ее ножом снизу, складывают в тару для хранения.

Сушка клубники в духовом шкафу. Пластинки клубники раскладывают на противне, предварительно застелив его пергаментной бумагой. Ставят на солнце на 1–2 ч, чтобы ягоды

слегка подвялились. Нагревают духовку до 40–45 °С, помещают на средний уровень противень с ягодой. Сушат в течение 10 ч, периодически переворачивая кусочки клубники и удаляя конденсат с поверхности духовки.

Сушка клубники на воздухе. Клубнику нарезают тонкими пластинками (чем тоньше, тем меньше время сушки). На поддон кладут бумажные полотенца в несколько слоев или газеты, накрывают их чистым листом бумаги, на нем раскладывают в один слой ломтики клубники. Поддон ставят в прохладное проветриваемое место на четверо суток. Регулярно меняют газеты или бумажные полотенца, пропитанные клубничным соком, на чистые, ягоды переворачивают.

Рябина обыкновенная и черноплодная. Рябину для сушки собирают с плодушками. Засушивают, не отделяя от веточек, затем тщательно обирают с них уже готовые ягоды. Оптимальная температура сушки в духовом шкафу для этих ягод – 70–75 °С, время – 16–24 ч. На солнце рябина, разложенная тонким слоем, высыхает в течение 5–6 дней. Предпочтительнее сушить ягоды в духовке или электросушилке, так как при воздушной сушке теряется значительная часть витаминов.

Шиповник. Поврежденные плоды шиповника сушить не следует, так как они подвержены образованию плесени и другим заболеваниям. Перед сушкой шиповник мыть и чистить не рекомендуется. Плодоножку с цветоложем не обрывают, чтобы сохранить как можно больше витаминов. Ягоды обязательно сортируют, отбирая испорченные. Шиповник можно сушить на солнце, если позволяет погода. Однако такой способ слишком длителен, отчего утрачивается много полезных веществ, кроме того, плоды при сушке на воздухе могут загнить и привлечь вредоносных насекомых и птиц. Поэтому рекомендуется сушить ягоды в специальных сушилках или духовке.

Заготавливать можно как ягоды целиком, так и разрезав их на половинки. Для этого каждую ягоду разрезают пополам, удаляют чашелистики, вычищают семена и волоски. Далее нарезанные ягоды погружают в воду, в результате чего на поверхность всплывают оставшиеся волоски и прочий посторонний мусор. Грязную воду быстро сливают, ягоды промывают под проточной водой. Чаще половинки шиповника не сушат, а используют для консервирования с сахаром – варенья и компотов.

Время сушки шиповника максимально сокращают, чтобы предотвратить разрушение витаминов. В духовой шкаф ягоды, разложенные на металлических противнях, загружают при температуре 40 °С, затем температуру повышают до 60 °С. Сушка

длится приблизительно 8–10 ч. При этом дверца духовки должна быть приоткрытой. Необходимо следить, чтобы ягоды не пригорали. Готовые ягоды отличаются красно-бурым цветом и морщинистой поверхностью, отсутствием запаха. Можно сократить время высушивания шиповника, повысив температуру в духовом шкафу до 80–90 ˚С. В этом случае плоды готовы уже через 4–6 ч.

Сразу после сушки шиповник ссыпают в деревянную или картонную емкость, которую затем плотно закрывают крышкой. Это требуется для того, чтобы влага из чуть недосушенных плодов испарялась, а ее впитывали пересушенные. В таком виде шиповник хранят 2–3-е суток, затем ягоды перекладывают в емкость для длительного хранения. Это могут быть стеклянные банки, картонные коробки или тканевые мешочки. Главное, чтобы емкость была сухой, чистой, а рядом не хранились продукты с резким запахом, так как шиповник хорошо впитывает посторонние ароматы. Хранят шиповник в плотно закрытой таре в темном месте во избежание испарения полезных веществ. После сушки можно удалить чашелистики и протереть плоды, таким образом получив витаминный порошок. Витамины сохраняются в сушеном шиповнике до 2-х лет.

Сушка овощей

Сушеные овощи сохраняют большую часть ценных и питательных веществ и хранятся очень долго при комнатных условиях. Однако их вкусовые качества значительно уступают овощам, подвергнутым иным методам консервирования.

Для сушки овощей используют духовой шкаф и электросушилку. Овощи редко сушат на воздухе, так как этот процесс длительный и они утратят свои полезные качества. На солнце рекомендуется сушить только помидоры. Это традиционный народный способ, характерный для средиземноморских стран. Однако в средней полосе России он допустим при условии, что во время сушки стоит жаркая сухая погода. На ночь помидоры заносят в хорошо проветриваемое помещение.

Капуста белокочанная. Для сушки подходит капуста поздних сортов с плотными кочанами. Верхние листья и кочерыгу удаляют, листья мелко шинкуют, бланшируют в течение 1–2 мин, быстро охлаждают в холодной проточной воде. Раскладывают подготовленные листья на противне, застеленном пергаментной бумагой. Сушку осуществляют в духовом шкафу при температуре 60–70 ˚С около 6 ч. При правильно проведенной сушке капуста

сохраняет полезные качества от 6 месяцев до одного года. Однако расход сырья достаточно велик – 1 кг готового продукта получают из 14 кг свежей капусты.

Капуста цветная. Кочаны промывают, разделяют на соцветия, удаляя кочерыгу. Соцветия опускают в соленую воду (20 г соли на 1 л воды), чтобы избавится от гусениц и личинок насекомых. Затем капусту бланшируют 3–4 мин, охлаждают под холодной проточной водой. Сушат в духовом шкафу при 60 ˚С 4–5 ч.

Помидоры. Крупные помидоры, как правило, не сушат. Рекомендуется использовать сорта с мелкими плодами. Их срывают в состоянии потребительской зрелости, не зелеными, но и не переспевшими. Плодоножки удаляют, моют плоды, разрезают на две части. Сушат помидоры срезом вверх. Загружают плоды в духовой шкаф при температуре 50–60 ˚С на 5 ч, чтобы существенная часть влаги постепенно испарилась. Затем температуру повышают до 70 ˚С, но не более, так как помидоры на жаре быстро темнеют. Досушивают помидоры в течение 3–5 ч. Хранят готовый продукт в стеклянной таре под крышкой в сухом прохладном помещении.

Огурцы. Хотя огурцы содержат около 95 % воды, их сушат так же, как и остальные фрукты и овощи. Но огурцы выделяют большее количество влаги, поэтому требуют более бережного ухода. Для сушки отбирают качественные плоды, тщательно моют, тонко снимают кожуру и нарезают кружками толщиной около 0,5 см.

Огурцы можно сушить как естественным способом, так и искусственным. Для естественной сушки подбирают открытую и хорошо нагретую солнцем площадку, недосягаемую для пыли и грязи, чтобы они не попадали на поверхность плодов. Кружки огурцов тонким слоем выкладывают в сито, решето или любую другую емкость с отверстиями для вентиляции. Сушку проводят под постоянным наблюдением, регулярно поворачивая кружки и удаляя подпорченные кусочки.

Для искусственной сушки огурцов потребуется духовка или специальная электрическая сушилка. Подготовленные для сушки огурцы, нарезанные кружками, выкладывают на поддон, помещают в сушилку и оставляют на необходимое время. В духовке огурцы сушат в несколько приемов, доводя их до нужного состояния. Высушенные огурцы хранятся до 2-х лет без применения каких-либо добавок и консервантов.

Перец. Сушат как сладкий, так и острый перец. Красный острый перец сушат целиком, выбирая гладкие стручки с ровной окраской без точек или пятен (они указывают на начало порчи

плода). Отобранные стручки перед сушкой протирают влажной тряпочкой, а сильно загрязненные слегка ополаскивают холодной водой. При сушке целые плоды перца подвешивают на шпагат в хорошо проветриваемом сухом помещении, привязав их за плодоножку. Если имеется возможность, лучше сушить острый перец под солнцем, на открытом воздухе. Плоды раскладывают тонким слоем на ровной поверхности, покрытой бумагой или марлей. Сушат перец, периодически переворачивая стручки, пока они не сморщатся и не приобретут насыщенный цвет. После того как перец высохнет, из стручков удаляют плодоножки, а сами стручки перемалывают в порошок.

При сушке острого перца следует соблюдать определенные правила. Работать с перцем надо в резиновых перчатках и марлевой повязке на лице. Волосы убирать под косынку, чтобы они не мешали во время работы. Масло острого перца, содержащее алкалоид капсаицин, при соприкосновении с кожей вызывает серьезный ожог и значительную аллергическую реакцию. Масло перца способно проникать и через резиновые перчатки, поэтому, сняв их, необходимо тщательно вымыть руки. Если после работы вы почувствовали жжение на руках, то сразу протрите их спиртом или нанесите какой-либо жир, через некоторое время смойте его чуть теплой водой с мылом.

Для сушки сладких сортов красного или зеленого болгарского перца отбирают ровно окрашенные плоды зеленого или красного цвета без каких-либо точек и пятнышек. Перед сушкой из плодов вырезают плодоножку, удаляют семенное гнездо и промывают под проточной водой для удаления из внутренней полости оставшихся семян.

Затем мякоть режут кусочками размером 1,5 × 1,5 или 2 × 2 см, опускают в кипящий 1 %-й раствор поваренной соли и бланшируют в течение 1–2 мин. После этого, остудив перец холодной кипяченой водой, раскладывают кусочки ровным тонким слоем на сита. Сушат в духовке или сушилке в течение 3–5 ч при температуре 60–70 °С. Выход сушеного перца – 8–10 %, т. е. из 10–12 кг свежего перца получают 1 кг сушеного. Сушеный молотый перец можно хранить до 2-х лет, затем он теряет свои свойства.

Баклажаны. Баклажаны промывают, откидывают на решето, чтобы стекла вода. В зависимости от дальнейшего использования баклажаны обрабатывают перед сушкой несколькими способами.

Баклажаны нарезают кубиками или пластинами толщиной по 0,5 см. Затем сушат естественным путем на открытом воздухе, прикрыв их марлей, или в сушилке. Высушенные нарезанные баклажаны хранят в бумажных или тканевых мешках в сухом

прохладном помещении с хорошей вентиляцией.

Небольшого размера баклажаны, предназначенные для фарширования, разрезают поперек на половинки, аккуратно вырезают из них середину, оставляя лишь слой мякоти возле шкурки толщиной около 0,5–0,7 см. Подготовленные половинки баклажанов нанизывают на нитку на некотором расстоянии друг от друга так, чтобы они не соприкасались между собой. Нанизанные баклажаны сушат на солнце, прикрыв марлей от мух. Для ускорения сушки внутрь плодов можно вставить деревянные зубочистки-распорки. Хранят высушенные половинки баклажанов, подвесив на нитке в сухом хорошо проветриваемом помещении.

Небольшие баклажаны также сушат целиком, подвязав их за плодоножки к шпагату, на открытом воздухе, прикрыв марлей от мух. Такая сушка занимает много времени. Сушеный баклажан должен стать совсем легким. Если его потрясти, то внутри будет слышно тарахтение семян, отделившихся от мякоти.

> Сухие фрукты и овощи сохраняют все питательные вещества, большую часть витаминов, их пищевая ценность возрастает. Их можно хранить длительное время. Для сушки подойдут те плоды, которые непригодны для компотов, маринования и засолки, нужно лишь удалить поврежденные места.

Баклажаны можно сушить с предварительной пищевой обработкой. Вымытые плоды очищают от кожуры, нарезают не очень толстыми кольцами, присыпают солью и оставляют на 15 мин для удаления горечи. Затем кольца баклажанов промывают водой для удаления лишней соли, опускают на 5–7 мин в кипяток, после чего остужают в холодной воде и откидывают на сито, чтобы стекла вода. Подготовленные баклажаны выкладывают на противень и в течение 5–6 ч сушат в духовке при температуре 50–60 °С. Высушенные таким способом баклажаны укладывают в стеклянные банки и хранят в холодильнике на нижней полке.

Кабачки. Отобранные для сушки молодые кабачки или цуккини небольшого размера моют, обрезают конец с плодоножкой и ложкой выбирают семенные камеры. В таком виде кабачки оставляют на 2 дня, чтобы они слегка подвяли. Затем вяленые кабачки нарезают по спирали, на 15 мин замачивают в подсоленной воде и подвешивают на солнце, прикрыв марлей от мух.

Перед сушкой из крупных перезрелых кабачков удаляют семена и мякоть, предварительно промыв плоды. Затем очищают от кожуры, нарезают на ломтики размером до 2 см и бланшируют

в слегка подсоленной воде в течение 2 мин. Остужают кабачки в холодной воде и откидывают на сито. Подготовленные ломтики выкладывают на противень и в течение 5–7 ч сушат в духовом шкафу при температуре не выше 50 °С.

Затем кабачки вынимают и остужают в течение часа. Если влага выпарилась не полностью, кабачки будут иметь вяленый вид. В таком случае следует продолжить сушить кабачки еще в течение 2 ч при той же температуре. Сушеные кабачки обычно хранят до нового урожая.

Патиссоны. Для сушки используют хорошо вызревшие патиссоны. Их моют, в зависимости от размера режут на 8–12 частей, удаляют мякоть с семенами и снимают кожицу. Затем каждую часть по отдельности режут дольками толщиной 0,5 см.

Нарезанные дольки опускают в кипящую подсоленную воду и бланшируют в течение 1–2 мин, после чего быстро остужают холодной кипяченой водой.

Остуженные дольки выкладывают на сита, ждут, пока стечет вода, и сушат 5–7 ч в духовке при температуре 55–60 °С. Затем достают из духовки, чтобы проверить качество сушки. Если дольки недостаточно подсохли, а только провялились, то сушку продолжают еще 2 ч при температуре 70–80 °С до готовности. Выход сушеных патиссонов -9–11 %.

Сушеные дольки ссыпают в стеклянные банки и хранят на нижней полке холодильника. При желании остывшие дольки патиссонов, а также кабачков через 30 мин после сушки можно смолоть в блендере. Полученный порошок хранят в хорошо укупоренной стеклянной или жестяной таре, используют для приготовления овощного супа-пюре или различных соусов.

Сушка бахчевых

Сушка является одним из самых эффективных способов сохранения бахчевых на длительное время без потери потребительских качеств. В сушеных бахчевых культурах в концентрированном виде сохраняются вкус, аромат и витамины, которые они приобретают в процессе роста. Если сушка проведена правильно, хранить готовый продукт можно 6–12 месяцев, что редко удается сделать со свежими плодами. Хранят засушенные бахчевые при комнатной температуре, в сухом темном месте.

Арбуз. Засушивают зрелые сладкие арбузы. Эти плоды в процессе сушки теряют до 90 % своего веса, так как по большей части состоят из жидкости. Плоды моют, срезают корку, нарезают мякоть на достаточно большие кубики или пластинки, удаляют

семена. Сохранить цвет арбуза помогает погружение его в раствор аскорбиновой кислоты (15 мг сухой аскорбинки на 2 л воды), время выдержки – 3–4 мин.

В электросушилке арбуз держат при минимальных температурах около 2-х суток. На среднем режиме сушки время сокращается до 12–14 ч. При этом надо регулярно проверять арбуз на готовность. Данный вид обработки самый оптимальный, так арбуз теряет минимум витаминов и минеральных элементов.

На солнце арбузы сушат приблизительно 7 дней. Такой способ нежелателен, потому что в результате утрачиваются основные полезные вещества, цвет и аромат готового продукта не соответствуют стандартным.

Хранят сушеный арбуз в полотняных или бумажных мешочках в хорошо проветриваемом месте.

Дыня. Сушеная дыня хранится до нескольких лет, не теряя полезных качеств и оставаясь столь же вкусной. Используют зрелые дыни сладких сортов, без признаков болезней, гниения, без повреждений. Перед сушкой целые плоды оставляют на солнце на 2–3 дня, в результате чего корка и мякоть становятся более пластичными.

Непосредственно перед сушкой дыни моют, разрезают вдоль бороздок пополам, вынимают семена, срезают корку. Мякоть нарезают на небольшие брусочки или длинные полоски.

В духовом шкафу дыни сушат следующим образом. Противень застилают пергаментом, смазав его растительным маслом. Сверху раскладывают кусочки дыни. Можно сверху посыпать их сахаром. Духовку нагревают до 120 °С, держат дыни 15 мин, затем убавляют температуру до 80 °С. Время сушки составляет 8–12 ч. Регулярно кусочки переворачивают. Если в духовке предусмотрена система вентиляции, включают ее, если нет – оставляют в начале и в конце сушки дверцу приоткрытой, выпуская влажный воздух и разгоняя его периодически внутри шкафа полотенцем.

В электросушилке дыню держат сначала при 40 °С, затем повышают температуру до 90 °С. Время сушки – около 6–8 ч.

На солнце сушат, раскладывая кусочки на сетке, поддоне или деревянной разделочной доске большого размера, предварительно застелив ее тканью или бумагой. Можно нанизать кусочки плодов на нержавеющую проволоку и развесить. Для сушки выбирают как можно более сухое и хорошо проветриваемое место, дыню накрывают марлей, чтобы защитить от насекомых. Время сушки – от 7 до 12 дней. Каждые 2–3 дня кусочки переворачивают.

Готовность сушеной дыни можно определить по

приобретению кусочками прозрачности, мягкости и эластичности. Продукт длительно хранят в стеклянной или пластиковой таре в сухом месте при температуре воздуха не более 12 ˚С и влажности около 70 %. Сушеную дыню лучше не закрывать плотно, подойдут бумажные или тканевые пробки, так как в недосушенных плодах быстро заводится плесень.

Тыква. Сушат овощ в состоянии биологической зрелости, когда он набирает большее количество Сахаров. Готовая сушеная тыква может оставаться слегка мягкой и влажной. Хранить ее следует в герметичной таре.

Сушка тыквы на воздухе. Летом, когда погода сухая и солнечная, тыква хорошо высыхает на воздухе. Для этого плоды моют, нарезают дольками, срезают корку и удаляют семена. Мякоть нарезают кубиками или шинкуют соломкой. Порционные кусочки раскладывают не слишком плотно на поддоне или решетке, ставят на солнце, прикрывают марлей. Общее время сушки – 2–6 суток. Первые 1–2 дня тыкву держат под открытым солнцем, а остальное время досушивают в тени под навесом. Кусочки регулярно переворачивают.

Сушка тыквы в духовом шкафу и электросушилке. В духовке и сушильных аппаратах тыква готовится быстрее и надежнее, чем на воздухе. Подготавливают тыкву к сушке аналогичным способом. Для улучшения вкусовых качеств продукта кусочки можно бланшировать в подслащенной воде в течение нескольких минут, остудить, разложить на противне, покрытом пергаментом. Сначала тыкву держат в духовке или сушилке при температуре 50–60 ˚С на протяжении 3–4 ч, затем досушивают в течение 1–2 ч при 70 ˚С.

Сушка грибов

Шампиньоны и вешенки хорошо подходят для сушки. Если в свежем виде они не обладают достаточно выраженным ароматом и вкусом, то после сушки их потребительские качества только улучшаются за счет высокой концентрации веществ и почти полного отсутствия влаги. Сушеные грибы значительно превосходят по питательным свойствам маринованные и соленые. После сушки грибы теряют до 90 % веса, но он легко восстанавливается в процессе термической обработки при дальнейшем использовании.

Отбирают зрелые, но не старые плотные здоровые экземпляры. Перед сушкой грибы не моют. Грязь, землю и листья удаляют с помощью мягкой щетки. Если грибы вымыть, они потемнеют, будут сушиться дольше. Ножку не удаляют,

потемневший край срезают ножом из нержавеющей стали. Мелкие шампиньоны можно сушить целиком или нарезать пластинками. Грибы разного размера, целые и нарезанные следует сушить по отдельности, чтобы было проще контролировать общее время сушки.

Готовность грибов определяют по тому, что при сдавливании они не выделяют сок и не ломаются. Сушеные грибы эластичные, пружинистые.

Хранить сушеные шампиньоны и вешенки следует в герметичной таре в прохладном сухом месте не более одного года.

Сушка грибов на воздухе. Грибы целые или кусочками нанизывают на шпагат или нержавеющую проволоку. Развешивают в помещении с хорошей вентиляцией, низкой влажностью воздуха, защищенном от пыли, насекомых и грызунов, например на чердаке. Можно разложить грибы на поддоне, застеленном бумагой или марлей. Время сушки – несколько дней в зависимости от размера и вида грибов.

Сушка грибов в электросушилке. Быстрее и эффективнее сушить грибы в сушильных аппаратах. Сушку производят на низких температурах – около 30–40 ˚С. В середине процесса, когда грибы потеряют достаточно влаги, температуру повышают до 80 ˚С, затем снова постепенно снижают.

Сушка грибов в духовом шкафу. В духовом шкафу грибы сушить нежелательно, так как в нем происходит застой влажного воздуха и грибы отмокают. Если все же приходится использовать для этих целей духовку, надо постоянно приоткрывать дверцу, проветривать и разгонять воздух внутри нее. Грибы выкладывают на противень тонким слоем, ставят в духовку при температуре 40 ˚С, затем повышают ее до 80 ˚С. Более высокие температуры недопустимы, так как грибы быстро подгорают.

Более качественный продукт получается в ходе многоэтапной сушки. В первый день грибы сушат в духовом шкафу при температуре 45–50 ˚С на протяжение 7–8 ч. После этого грибам дают отлежаться при комнатной температуре в сухом темном месте. На второй день грибы помещают в духовку на 6–7 ч при температуре 70–75 ˚С. Как правило, двух раз хватает, но если грибы просохли недостаточно, их досушивают на третий день при температуре 55 ˚С.

Сушка зелени

Сушка зелени обычно не представляет сложностей. Сушеные зеленый лук, базилик, петрушку, укроп, мяту и другие травы

можно использовать в течение всей зимы и вплоть до следующего урожая. Зелень для сушки собирают в сухую погоду. Лучше подходят для этого молодые побеги растений. Корни, жесткие черенки, засохшие и поврежденные листья удаляют. Без необходимости, зелень не моют, а просто споласкивают под проточной водой, обсушивают.

В хорошо проветриваемых сухих помещениях зелень успешно сушится связанная в пучки и подвешенная к потолку. Сушат травы в темном месте, чтобы избежать пересушивания и пожелтения.

Можно сушить травы в духовом шкафу. Данный способ отнимает меньше времени, и зелень лучше после него хранится. Для этого ее мелко шинкуют, раскладывают достаточно толстым слоем на противне, застеленном пергаментной бумагой или марлей. Сушат при температуре не выше 50 ˚С, включив режим вентиляции или приоткрыв дверцу духовки. Высокие температуры недопустимы, так как при них разрушаются ароматические вещества. Среднее время сушки – около 2–3 ч.

В электросушилке травы сушатся в среднем 3 ч. В аппарат лучше загружать сразу много зелени, не нарезая ее, потому что в процессе сушки сырье теряет в весе до 85 %.

Сушка корнеплодов

Подойдут корнеплоды даже с небольшим браком, например, слегка затронутые плесенью (ее необходимо удалить), поврежденные при сборе, слегка увядшие, спелые, с насыщенной окраской корнеплоды.

Чаще всего сушат **морковь** и **свеклу.** Их моют, срезают черенки и корни. Свеклу после этого варят 20–40 мин, морковь – 10–15 мин. Время варки прямо пропорционально размерам корнеплодов. Затем их охлаждают в прохладной воде. У свеклы после этого снимают кожицу, морковь чистят до варки, соскабливая верхний слой.

Нарезают корнеплоды тонкой стружкой, можно использовать терку для овощей по-корейски. Сушат в духовке или электросушилке 5-6 ч. Для моркови оптимальная температура – 70–80 ˚С, для свеклы – 80–85 ˚С.

Готовые корнеплоды ломкие, темного оттенка. Рекомендуется хранить их в стеклянных или жестяных банках, прикрытых бумагой или марлей, либо в полотняных мешочках в сухом прохладном месте. Оптимальная температура хранения – 0–6 ˚С.

Топинамбур сушат в медицинских целях. Клубни сортируют, отбирая самые здоровые, без гнили и повреждений. Затем их

моют, очищают от кожуры и корней. Клубни нарезают поперек на кружочки, раскладывают на противне, сушат в темном сухом месте около 3–5 суток. Не следует сушить топинамбур на солнце.

Рекомендуется сушка в духовом шкафу. Перед этим целые корнеплоды бланшируют в подсоленной воде около 10 мин. Затем остужают, нарезают ломтиками. Держат в духовке при температуре 50–60 ˚С 3 ч. В процессе сушки ломтики переворачивают для равномерного прогревания. Хранится топинамбур недолго – около одной недели. Если перетереть сушеный топинамбур в порошок, хранить его можно до одного месяца в герметичной таре в холодильнике.

Сушка репчатого лука и чеснока

Сушеный лук и чеснок очень удобно использовать при приготовлении различных блюд. Свежие корнеплоды со временем гниют и портятся, маринованные существенно отличаются по вкусовым характеристикам, а сушеные могут без проблем храниться при комнатной температуре в течение 1–2 лет, сохраняя изначальные вкус и аромат. Чеснок, как правило, используют в небольших количествах, поэтому часть зубчиков неминуемо пропадает. Сухой чесночный порошок легче дозировать, поэтому убыль урожая незначительна.

Лук репчатый. Для сушки используют луковицы острых сортов, без признаков повреждений, гнили, болезней. Они должны быть полностью зрелыми, хорошего качества. Чешую счищают, донышко срезают, затем споласкивают луковицы под прохладной водой. Их разрезают на 2 или 4 части и нарезают полукольцами или целыми колечками. Бланшировать лук перед сушкой не рекомендуется, однако желательно выдержать его в соленой воде (50 г соли на 1 л воды) от 3 до 5 мин, чтобы он не потемнел в процессе сушки.

Нарезанный лук насыпают на поддон тонким слоем и сушат в духовке или электросушилке при температуре около 60 ˚С, но не выше 65 ˚С, иначе он потемнеет. Продолжительность процесса – 4-6 ч.

Хранят в сухом прохладном месте не более одного года.

Чеснок сушат так же, как и лук. Можно оставлять целые зубчики, а можно их нарезать, тогда время сушки сокращается. Резать чеснок надо в перчатках, так как его сок въедается в кожу и запах сохраняется надолго.

Сушку производят в духовом шкафу или в сушилке. Времени требуется несколько больше, чем для лука. В процессе сушки чеснок издает довольно сильный приятный аромат. Готовый

продукт абсолютно сухой, при разламывании хрустит.

После сушки чеснок измельчают в блендере или кофемолке, порошок хранят в герметичной таре около 12 месяцев.

Сушка зелени

Щавель. Листья щавеля моют, высушивают, рвут руками на кусочки. Сушат в тени в течение нескольких дней. Сушеный щавель не обладает насыщенным вкусом, поэтому сушку этой зеленной культуры производят редко.

Шпинат. Для сушки молодые листья тщательно перебирают и моют. Затем дают им обсохнуть и переносят на свежий воздух. Прямые лучи солнца могут сжечь растение до желтизны, поэтому выбирают место в тени. На подготовленное место расстилают хлопчатобумажную ткань и на нее тонким слоем выкладывают шпинат. Время от времени листья переворачивают, пока они полностью не высохнут.

Листья шпината можно сушить в духовом шкафу или сушилке. Технология сушки в духовом шкафу схожа с высушиванием на свежем воздухе. Для этого подходит температура 30–35 ˚С. После полного высыхания хранят в сухом темном месте в стеклянных банках.

Замораживание

Замораживание является одним из самых эффективных способов длительного хранения урожая. В отличие от заготовки плодов с солью, сахаром или уксусом, при заморозке не используют дополнительные вещества, поэтому плоды сохраняют свои изначальные свойства и не приобретают не слишком полезные. Например, если человеку рекомендовано диетическое питание, соленья и варенье могут быть противопоказаны. Тогда замороженные фрукты, овощи, ягоды и грибы придутся как нельзя кстати.

В целях максимального сохранения исходных характеристик, плоды замораживают как можно быстрее, при температуре не ниже -24–25 ˚С. Для этого подходят специальные морозильные камеры с регулируемыми режимами. Хранить замороженные продукты можно в обычной морозилке при температуре не ниже -18 ˚С. В таких условиях гарантирована сохранность до 4 месяцев.

Заморозку осуществляют непосредственно в день их сбора, максимум – на следующий. Особенно это касается ягод и фруктов с нежной мякотью и тонкой кожицей. Плоды перед заморозкой моют, что помогает достичь большей рассыпчатости. После

мыться плоды тщательно обсушивают. Плодоножки, косточки и сердцевину удаляют.

Бланширование перед заморозкой помогает сохранить первоначальный цвет плодов и не допустить их потемнения. Обычно бланшируют не дольше 2–4 мин, погружая их в кипяток или держа над паром. Горячие плоды после этого загружать в морозилку ни в коем случае нельзя. Охлаждаются на воздухе они слишком долго, теряя свои потребительские свойства, поэтому следует поместить их сразу в холодную воду. После этого плоды тщательно просушивают.

Сухая заморозка. Плоды редко замораживают целиком, обычно нарезают дольками. Ягоды замораживают целыми. При этом не следует производить первичную заморозку в полиэтиленовом пакете или картонной коробке. Необходимо разложить плоды, ягоды или зелень на поддоне (из полимеров, картона, фольги) не слишком плотно, россыпью. После этого замороженные по отдельности плоды или их кусочки отделяют от поддона, быстро ссыпают в порционные емкости для хранения и загружают в морозилку. Таким образом в дальнейшем можно будет доставать нужное количество продукта для употребления, а не размораживать целые брикеты. Этот способ заморозки называется сухим. Сухая заморозка помогает избежать образования льда.

Шоковая заморозка. Плоды можно замораживать и порционными брикетами, сразу плотно укладывая их в тару для хранения. Обычно эту функцию в холодильнике выполняет режим «Быстрая заморозка». Засахаренные и залитые сиропом фрукты и ягоды замораживают в пластмассовых или металлических формочках. После этого вынимают из формочек и сразу же плотно заворачивают в пищевую пленку или фольгу, в которых и хранят далее.

> Чтобы замороженные плоды, овощи или ягоды можно было быстрее вынуть из тары, в которой они хранились, подержите ее под струей холодной воды. После этого плоды сами выскользнут из емкости, если постучать по ее дну.

Главное условие – упаковка должна быть герметичной, иначе при хранении даже на морозе из плодов постепенно испаряется влага, при размораживании они уже не будут такими вкусными.

Морозильник должен быть чистым, без снежных «заносов» и инея. Перед заморозкой плоды охлаждают при температуре 2–4 °С в течение 1–2 ч. Можно выдержать их это время в холодильнике или погребе. После этого уже загружают партиями

в морозильную камеру. Если температурные режимы морозильной камеры регулируются, то сначала плоды охлаждают до температуры 10 °С, а затем уже выставляют регулятор на -24–25 °С. При такой температуре плоды достигают нужной кондиции в среднем за 2,5–3 ч.

Повторной заморозке плоды не подвергают.

При размораживании морозильной камеры замороженные продукты либо выносят на мороз, либо плотно заворачивают в полиэтилен и закутывают толстым ватным одеялом. Если все же плоды оттаяли, их надо использовать сразу.

Замораживание фруктов и ягод

Замораживают, как правило, спелые, но не перезрелые фрукты и ягоды. Отбирают только целые и здоровые экземпляры. Поврежденные, мятые, подвявшие, чуть переспевшие можно пустить на заготовки, но для заморозки они непригодны.

Фрукты и ягоды хорошо впитывают посторонние запахи, поэтому их надо хранить в морозильнике отдельно от таких продуктов, как рыба, мясо, масло и пр.

Косточки и семена из фруктов и ягод перед замораживанием обязательно удаляют. Замораживают фрукты и ягоды на плоских поверхностях россыпью, а затем уже ссыпают в тару для хранения. Допустимо использовать для этих целей коробки из-под сока, полиэтиленовые пакеты, банки из-под сметаны и пр. Не подходит металлическая, стеклянная, деревянная, эмалированная тара, коробки из обычного картона, полотняные и бумажные мешочки.

Сладкие плоды допускается замораживать с добавлением сахара или сахарного сиропа. Для замораживания ягод в сиропе целесообразно использовать невысокие консервные банки, коробки из-под молочных продуктов. Однако лучше подходят специальные пластиковые емкости, которые можно выбрать подходящего размера и формы. Квадратная форма эргономична, так как в морозильной камере такая тара занимает меньше места.

Тара для замораживания и хранения должна быть чистой и сухой. В целом, для хранения замороженных продуктов какая-либо определенная тара совсем не обязательна. Она бывает необходима именно в процессе заморозки. А уже после этого можно извлечь фрукты и ягоды из тары, быстро завернуть их в полиэтиленовую пленку (плотно, чтобы не испарялась влага) и поместить на хранение. Такой вид упаковки занимает меньше места.

Вишня и черешня. У этих ягод не рекомендуется удалять

косточки. Тогда волокна мякоти не повреждаются, после разморозки ягоды более упругие, сочные, не слипаются и не размокают.

Смородина и крыжовник. Для заморозки подходит как красная, так и черная смородина, а крыжовник следует брать светлых сортов. Замораживают ягоды средних размеров, аккуратно удаляя у каждой чашелистики и плодоножки. Затем промывают, рассыпают на плоской поверхности, замораживают при температуре -24 ˚С, ссыпают в тару для хранения. Ягоды хорошо лежат до следующего урожая.

Малина и клубника. Эти ягоды следует обязательно сполоснуть перед заморозкой, обсушить. Замораживают сухим способом, чтобы избежать намерзания льда и чтобы они хорошо отделялись друг от друга. Кроме того, рекомендуется замораживать эти ягоды в сахарном сиропе в формочках или пересыпать сахаром в брикетах.

Облепиха и рябина. Облепиху и рябину замораживают, не отделяя ягоды от плодушек. Перед этим ягоды обязательно промывают.

Яблоки и груши. Для замораживания наиболее подходят кисло-сладкие яблоки и твердые сорта груш. Их можно заморозить несколькими способами: россыпью, в контейнерах в натуральном виде, перед заморозкой можно пересыпать кусочки фруктов сахаром или залить их сиропом. Особенно важно быстро подготовить и заморозить свежесобранные плоды.

Для заморозки отбирают плоды хорошего качества в стадии съемной зрелости. Они должны быть спелыми, но не перезревшими, с плотной мякотью, цельной кожицей, не иметь следов ударов, червоточин и иных повреждений.

Яблоки и груши моют, перебирают, просушивают на бумажном полотенце, очищают от кожицы и удаляют сердцевину. Крупные плоды режут кубиками, кружочками или дольками толщиной 0,3–0,4 см. На 20 мин нарезку опускают в холодную воду, предварительно растворив в ней лимонную кислоту или соль, для сохранения цвета фруктов. Затем нарезку раскладывают в один слой на картонном подносе или на поддоне и помещают в морозильную камеру при температуре -18 ˚С. Когда дольки частично подмерзнут, поднос вынимают и быстро отделяют дольки одну от другой. После этого ставят поднос опять в морозильник для окончательного замораживания при температуре -25 ˚С. Готовые дольки ссыпают в полиэтиленовые мешочки, герметично запаковывают и хранят в морозильной камере.

Иногда обработанные плоды яблок и груш перед заморозкой

бланшируют в кипящей воде: яблоки 1 мин, а груши 3–4 мин. Затем дольки достают из кипятка и опускают в холодную кипяченую воду. Далее дольки обсушивают в дуршлаге и замораживают в натуральном виде, как в предыдущем случае.

После того как дольки яблок и груш будут полностью заморожены (примерно через сутки), их порционно фасуют в пакеты, герметично упаковывают и помещают на хранение в морозильную камеру.

Яблоки и груши удобно замораживать в виде пюре, для приготовления которого используют хорошо вызревшие и даже немного перезревшие или помятые плоды. Плоды моют, очищают от кожицы и семенной части, измельчают блендером или пропускают через мясорубку. Затем полученное пюре раскладывают в контейнеры, добавляя в него перед заморозкой при желании сахар в пропорции 1: 3.

Замороженные яблоки и груши хранят в морозильной камере при температуре около – 18 ˚С в течение несколько месяцев.

Абрикосы. Мелкие абрикосы замораживают целиком, крупные – половинками. Для заморозки отбирают спелые и неповрежденные плоды. Тщательно моют теплой проточной водой и обсушивают, выложив на салфетку или чистое полотенце. Крупные плоды разрезают пополам и удаляют косточку. Обсушенные абрикосы выкладывают в один слой на небольшой картонный поднос и ставят в морозилку. Желательно перед заморозкой убрать из морозильной камеры другие продукты, поскольку абрикосы легко впитывают запахи. Как только плоды заморозятся, достают поднос, перекладывают абрикосы в чистый сухой полиэтиленовый пакет, герметично упаковывают и снова убирают в морозильник уже на хранение.

Абрикосы можно морозить в сиропе, так они лучше сохраняют форму и не теряют сок при размораживании. Спелые плоды моют, сушат на бумажном полотенце, разрезают на 2 части и извлекают косточку. Половинки абрикосов выкладывают слоями в глубокую кастрюлю, пересыпая каждый слой 1 ст. л. сахара. Оставляют абрикосы пока сахар не превратится в сироп, после этого перекладывают в пластиковые квадратные или прямоугольные контейнеры, плотно закрывают крышками и помещают в морозильную камеру.

Переспелые или мягкие, но неповрежденные абрикосы можно заморозить, перетерев с сахаром.

Вымытые сухие абрикосы разрезают пополам, удаляют косточку, измельчают блендером или пропускают через мясорубку. Добавляют по вкусу сахар и 1 ч. л. лимонного сока на 1 кг пюре. Оставляют до полного растворения сахара, после этого

раскладывают по контейнерам, плотно закрывают крышками и помещают в морозильную камеру.

Мякоть крупных абрикосов можно нарезать на 4 дольки и заморозить с другими ягодами в виде ассорти.

Рябина красная и черноплодная. Отлично подходит для заморозки россыпью. Отбирают для этого свежие целые ягоды без каких-либо повреждений.

Ягоды перебирают, моют, обсушивают на бумажном полотенце, после чего рассыпают в один слой на картонном подносе, лотке или поддоне. Поднос с ягодами на 24–48 ч помещают в морозильную камеру. Затем фасуют в порционные полиэтиленовые пакеты или контейнеры одинаковой формы и размера, герметично закрывают и помещают на хранение в морозильник.

Ягоды рябины красной и черноплодной можно заморозить в виде пюре. Для этого подойдут мелкие и мятые, но не испорченные плоды. Их протирают через сито для удаления семян. При желании можно добавить сахар в пропорции 1: 3. Готовое пюре фасуют в небольшие порционные прямоугольные прозрачные контейнеры, герметично закрывают и помещают в морозильную камеру.

Плоды красной и черноплодной рябины можно заморозить в кубиках льда, используя для этого лотки с ячейками. Ягоды раскладывают по ячейкам для льда и заливают холодной кипяченой водой, после чего ставят лотки в морозильник.

Также рябину можно заморозить в сахарном сиропе. Для этого обработанные ягоды выкладывают в чистые маленькие контейнеры и до верха заливают остуженным 40–50 %-м сахарным сиропом. Контейнеры выдерживают в холодильнике при температуре 0 ˚С в течение 6–8 ч. Затем герметично закрывают крышками и замораживают в морозильной камере.

Замораживание овощей и кукурузы

В процессе заморозки овощи сохраняют гораздо больше питательных веществ, чем при иных методах консервирования. Особенно популярной заморозка продуктов в домашних условиях стала в последнее время, когда появились бытовые холодильники, специально рассчитанные на такую процедуру. В них замороженные овощи получаются не хуже, чем в промышленных холодильных установках. Но и в обычных морозильных камерах вполне можно заморозить овощи для длительного хранения – до 12 месяцев при температуре -18 ˚С.

Замораживание фруктов, ягод и овощей – один из лучших способов сохранения в них как можно большего количества витаминов. Из замороженной продукции можно быстро и легко приготовить самые разнообразные блюда, от компота до овощного супа.

Главная сложность при заморозке – не допустить превращения овощей в цельную глыбу льда. После размораживания они становятся похожими на кашицу, теряя свои потребительские качества. Поэтому рекомендуется для заморозки выбирать спелые и плотные плоды, не водянистые, упругие. На кожице не должно быть повреждений. Не допускается заморозка переспелых, увядших, гнилых овощей.

Плоды моют, обсушивают, удаляют плодоножки, семена, нарезают порционными кусочками.

Бланширование в течение нескольких минут способствует уничтожению ферментов, которые ведут к потемнению овощей, а также избавляет плоды от микробов и личинок насекомых, если таковые имеются.

Чаще всего заморозке подвергают перцы, помидоры, различные виды капусты, реже огурцы, баклажаны и кабачки.

Помидоры. В замороженном виде хранятся до 12 месяцев. Используют зрелые плоды без повреждений сразу после сбора. Можно замораживать целиком, кусочками или в виде пюре.

Капуста. Замораживать можно любые сорта капусты, но листовые сорта, а также кольраби подходят меньше всего. Кочанчики брюссельской капусты замораживают целиком и половинками. У цветной капусты и брокколи лучше всего замораживать соцветия. Их предварительно бланшируют в подсоленной воде с добавлением лимонной кислоты в целях избавления от личинок насекомых и сохранения изначального цвета. Кольраби перед заморозкой нарезают кусочками, бланшированию не подвергают.

Огурцы. Заморозка огурцов – оригинальный и простой способ сохранить их на всю зиму для витаминных салатов. Замораживают спелые, но не перезревшие плотные мелкие огурцы. Нарезают порционными кусочками, хранят в замороженном виде до 6 месяцев.

Перец. Нарезают кубиками или дольками. Допустимо замораживать целиком для фарширования. Можно замораживать перец, нафаршированный сырым мясом.

Кабачки и баклажаны. Перед заморозкой плоды нарезают и обычно выдерживают под прессом, слегка посолив, в течение 30–40 мин. Выделившийся сок сливают. Затем кусочки плодов

пассеруют на небольшом количестве масла, после чего замораживают. Кабачки можно не выдерживать в соли, так как они не содержат горечи, как баклажаны, но обжаривание для них также рекомендуется.

Картофель. Для заморозки подходит только красный картофель, поскольку белый содержит много крахмала, который при замораживании преобразуется в сахар и придает сладкий вкус.

Чисто вымытый картофель очищают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. На 15 мин кладут в холодную воду, после чего ее сливают, промывают картофель и оставляют в чистой воде еще на 15 мин. Все эти действия повторяют 3 раза.

Затем помещают картофельную соломку на 5–6 мин в пароварку, держат примерно треть времени от полной готовности. При этом картофель должен стать прозрачным, но не свариться до конца. В середине процесса обработки паром картофель аккуратно перемешивают, этот прием не позволяет крахмалу при заморозке перейти в сахар.

Ставшую немного прозрачной картофельную соломку сбрызгивают растительным маслом и остужают при комнатной температуре. Затем укладывают соломку в один слой на поднос или противень, чтобы не слиплась, и помещают в морозильную камеру. На этом этапе устанавливают максимально низкую температуру морозильника. Ждут, чтобы картофель хорошо схватился снаружи. Извлекают поднос из морозилки, разделяют руками слипшиеся соломинки. После этого картофель пересыпают в пакет для замораживания продуктов, герметично завязывают и хранят в морозильнике.

Кукуруза. Можно замораживать в свежем или вареном виде. Подходят не все сорта. Рекомендуется использовать для этих целей самые сладкие виды культуры. Некоторые сорта специально выращивают для заморозки, например Краснодарский сахарный 250, Награду. Их отличительные признаки – небольшой размер початков, плотное расположение семян, устойчивые к заморозкам стебли и листья. Лучше замораживать кукурузу в стадии молочной зрелости. Однако сладкие сорта даже при некотором перезревании при заморозке дают хорошие результаты, особенно если они предназначены для последующего отваривания.

Замораживание свежей кукурузы. Целые початки очищают от верхних листьев и шелковистых нитей, промывают в прохладной воде. Затем помещают в полиэтиленовые пакеты или плотно заворачивают каждый в пищевую пленку. Подготовленные початки отправляют в морозильную камеру.

Замораживание вареной кукурузы. Кукурузные початки очищают от листьев, шелковистых нитей, срезают подгнившие и потемневшие зерна. Кипятят воду в большой кастрюле, приготавливают таз с холодной водой, куда можно добавить лед. Опускают початки в кипяток на 2–3 мин, затем быстро перекладывают в холодную воду. Рекомендуется использовать для этого специальные кулинарные щипцы, предназначенные для приготовления блюд во фритюре. После этого кукурузу обсушивают на полотенце, срезают зерна, упаковывают их в полиэтиленовые пакеты и помещают в морозильную камеру. Зерна можно не срезать, а заморозить бланшированные початки целиком, обернув каждый пищевой пленкой, однако так они займут больше места в морозильнике. Лучше использовать функцию «шоковой заморозки», если есть такая возможность. Срок хранения кукурузы – до 1,5 лет.

Замораживание бахчевых

Арбуз. Замораживают редко, так как этот процесс сложно контролировать из-за водянистости плода. Размороженный арбуз может оказаться далеко не столь вкусным и полезным. Однако при правильной заморозке его можно есть в течение всей зимы и использовать их для приготовления десертов и напитков. Для арбузов используют метод сухой заморозки. Нарезают мякоть кусочками, замораживают в морозильнике на поддоне россыпью, чтобы кусочки не смерзлись. Затем ссыпают в пакет, плотно закрывают и хранят, не оттаивая.

Замораживают спелые сладкие арбузы, косточки удаляют. Кусочки должны быть небольшими, но и не слишком мелкими. Если пересыпать их в таре для хранения сахаром, готовый продукт лучше сохранится.

Дыня. Замораживают аналогично арбузу. Можно заморозить в сахарном сиропе (1 кг сахара на 1 л воды). Для этого мякоть мелко нарезают, закладывают в контейнеры, заливают остывшим сиропом, замораживают шоковым способом. Затем брикеты быстро извлекают из контейнеров, подержав их под струей воды, и хранят в полиэтилене. Ни при каком способе нельзя гарантировать, что после оттаивания дыня сохранит свою консистенцию и вкус.

Тыква. Замораживать ее гораздо проще, чем прочие бахчевые. При этом она сохраняет свои потребительские качества и пользу. Тыкву в сыром виде не замораживают, так как в этом случае при оттаивании она выделяет слишком много влаги. Поэтому кусочки мякоти сначала запекают или бланшируют.

После чего пюрируют и замораживают пюре. Используют различную тару, в том числе одноразовые стаканчики. После быстрой заморозки тару удаляют и хранят замороженное пюре в полиэтиленовой упаковке.

Замораживание грибов

Грибы (вешенки и шампиньоны) отлично подходят для заморозки, так они хранятся всю зиму. Хранить замороженные грибы надо партиями, которые удобно вынимать из морозильной камеры целиком и после оттаивания сразу использовать. Повторная заморозка не допускается. Лучше готовить не до конца оттаявшие грибы, так как в оттаявших быстро происходят процессы ферментации и развивается болезнетворная микрофлора.

Замораживать грибы можно различными способами:

1) свежие грибы очищают, моют, обсушивают и нарезают кусочками (мелкие морозят целиком), используют сухую или шоковую заморозку;

2) обжаренные на растительном масле или запеченные в духовке раскладывают в тару и замораживают при -24 ˚С;

3) отваренные в подсоленной воде грибы охлаждают, обсушивают, замораживают путем сухой заморозки, т. е. сначала быстро замораживают на противне, затем ссыпают в пакет, плотно закрывают его, отправляют на хранение.

Какой бы способ ни использовался, срок хранения замороженных грибов составляет не более 6 месяцев.

Замораживание зелени

Для замораживания используют молодую свежую зелень **петрушки, зеленого лука, укропа, базилика.** Ее промывают и бланшируют в кипящей воде около 60 с. Затем охлаждают до комнатной температуры и замораживают в плоской таре, раскладывая пучки по отдельности. После этого зелень собирают и помещают в полиэтиленовые пакеты. Она получается более рыхлой, и ее в дальнейшем удобно отделять от общей массы.

Можно мелко нашинковать зелень и заморозить в брикете, но отделять в этом случае ее будет сложнее, а для готовки, как правило, требуются небольшие порции пряных трав.

Важно, чтобы пакеты, в которых лежит зелень в морозильнике, были плотно закрыты и из них был выпущен весь воздух.

Щавель. Собранные листья щавеля перебирают, удаляя подгнившие и сухие. Затем промывают от грязи и личинок насекомых. Сушат на полотенце либо в специальной сушилке для свежей зелени. После этого упаковывают в полиэтиленовые пакеты и помещают в морозильную камеру. Листья можно замораживать целиком, тогда их легко разламывать прямо в пакете. А можно порвать на кусочки перед замораживанием. Резать металлическим ножом не рекомендуется во избежание окисления. Хранится замороженный щавель вплоть до следующего урожая.

Шпинат. Листья шпината после очистки нарезают полосками и бланшируют в чистой воде 1,5 мин. Затем выкладывают на сито и дают воде стечь. Следует подождать, пока получившаяся масса остынет. Только после этого шпинат укладывают в пластиковую тару и в течение 2 ч охлаждают в холодильнике. В холодном виде шпинат готов к заморозке. Его помещают в морозильную камеру. Употребить в пищу замороженный шпинат следует в течение 8-ми месяцев.

Замораживание корнеплодов

Морковь и свеклу легко заморозить на зиму и использовать для приготовления первых блюд. Хранят замороженные корнеплоды до 3 месяцев. Морковь моют, чистят, крупную нарезают или натирают на терке, мелкие экземпляры замораживают целыми. Бланшируют в зависимости от размера кусочков в течение 2–6 мин, охлаждают в ледяной воде, тщательно обсушивают. Замораживают порциями шоковым методом.

Свеклу замораживают в сыром или вареном виде. Удобнее свеклу сначала отварить, это сокращает время последующей термической обработки, корнеплод сохраняет больше полезных веществ. При отваривании не следует удалять корень и оставлять короткие черенки – так свекла сохранит цвет и сочность. Сначала корнеплод отваривают около 1 ч, вынимают, охлаждают при комнатной температуре. Затем подготавливают к заморозке таким образом, который будет наиболее удобен для дальнейшего использования. Можно заморозить свеклу половинками, а можно нарезать кубиками или натереть на крупной терке.

Соление

Обычная поваренная соль – один из самых распространенных природных консервантов. Солью в быту называется химическое

вещество хлорид натрия, который сегодня, как и миллионы лет назад, добывают со дна озер и в шахтах соляных пещер. Действие всех консервантов направлено на угнетение жизнедеятельности болезнетворных микроорганизмов. Соль, как известно, обезвоживает организм. Концентрированный соляной раствор заставляет клетки микробов «сдуваться», высыхать, нарушает в них обмен веществ и процессы жизнедеятельности. К тому же в соляном растворе меньше кислорода, что затрудняет дыхание живых клеток. На длительное время соль способна затормозить размножение вредных бактерий. При ее концентрации соли в пределах 10–15 % большинство гнилостных бактерий перестают размножаться, а 20 %-й раствор губительно действует даже на живучих стафилококков.

Однако действие хлорида натрия не так универсально, как хотелось бы. Некоторые вредные микробы выживают даже в насыщенной соляной среде. С другой стороны, то, что соль убивает не все микроорганизмы, является достоинством метода соления перед маринованием. При мариновании в рассол добавляют 9 %-й уксус, который убивает почти все бактерии, в том числе и полезные, которые участвуют в пищеварении, поэтому у маринадов много противопоказаний и злоупотреблять ими нельзя далее здоровым людям. А соленые овощи с грядки, наоборот, полезны для пищеварения.

Для засолки йодированная соль не подходит, так как
в нее может быть добавлен йодид калия – нестабильное
летучее вещество, из-за которого банки вскрываются, да
и вкусовые качества продуктов невысоки. Морская соль,
напротив, показана для засолки, она полезнее поваренной,
Но при ее применении вкус готовых продуктов также
может отличаться.

Классическое соотношение для приготовления рассола – 50 г соли на 1 л воды. В рассол обычно добавляют различные специи, травы, лук, чеснок. Засолка в результате сильно меняет изначальный вкус продуктов, поэтому этот способ консервирования является скорее кулинарным, нежели методом хранения плодов, как, к примеру, сушка или замораживание.

Основной задачей при засолке плодов является избавления от большинства микроорганизмов, развивающих бурную деятельность в банках с заготовками. Поэтому необходимо следовать стандартным рекомендациям при консервировании:

1) все емкости (банки), а также крышки предварительно дезинфицируют, как правило, путем воздействия кипятка или пара;

2) продукты погружают в горячий соляной раствор несколько раз, меняя его;

3) кипящим раствором заливают в емкости плоды окончательно и сразу же закупоривают емкости;

4) герметичность тары – важное условие сохранности консервированных продуктов;

5) банки после закатывания хранят крышками вниз.

Для засолки подходят практически все овощи, грибы, некоторые корнеплоды, бахчевые. Фрукты и ягоды не солят, а консервируют или мочат.

Тара. Для солений подходит стеклянная и деревянная тара. Стерилизованные продукты хранят в стеклянных банках, а заготовленные методом холодного соления или квашения фрукты, овощи и ягоды по возможности лучше держать в деревянных бочонках. Стеклянные банки с герметичными крышками удобны, так как их не надо закручивать. Однако традиционный способ закручивания банок ручным укупорочным ключом более надежен и позволяет сохранить домашние консервы на длительный срок.

Банки необходимо тщательно мыть перед использованием. Просто обдать стеклянную емкость кипятком недостаточно. Обычно больше всего грязи находится на горлышке, поэтому его надо тщательнее всего обрабатывать щеткой. Лучше всего использовать при этом пищевую соду. Бутылки прочищают ершиком, им же чистят дно банок. Стеклянные банки с герметичными крышками включают много металлических деталей, их надо тщательно промывать горячей водой. Резиновые прокладки для крышек долго хранить нельзя, так как резина теряет эластичность. Прокладки на крышках рекомендуется менять ежегодно. При этом следует проверить герметичность банки – налить в нее воду, протереть и поставить вверх дном на бумажное полотенце. Если просочатся капли воды, значит, герметичность нарушена.

> Стеклянные банки можно стерилизовать в духовом шкафу при температуре 100–120 °С. Время обработки занимает 10–15 мин.

Банки после мытья ставят горлышком вниз на чистое полотенце и оставляют минимум на 20 мин для просушивания. Стерилизованные горячие плоды в холодные банки закладывать нельзя. Поэтому емкости пропаривают в течение 15 мин на паровой бане или в специальном аппарате. Это способствует прогреванию и обеззараживанию стеклянной поверхности. Крышки банок необходимо также прокипятить около 5 мин. Чем

тщательнее соблюдены правила подготовки тары, тем надежнее будут храниться консервированные продукты.

Подготовка плодов. Для засолки используют в основном плоды в состоянии технической зрелости, когда они плотные, не слишком крупные, содержат достаточное количество кислоты. Желательно заготавливать плоды сразу после сбора или на следующий день. Ошибочно считать, что для консервирования подходят бракованные плоды. Напротив, при сортировке необходимо выбирать самые здоровые, красивые экземпляры, а подпорченные или нестандартной формы удалять.

Мыть плоды следует под проточной прохладной питьевой водой. Промывать плоды перед консервированием обязательно, даже если их предстоит проваривать.

Кислоты, содержащиеся в овощах, сами по себе помогают консервированию продуктов. Многие микробы в кислой среде не выживают. Для плесени и грибка, однако, кислота не преграда. Их уничтожают, погружая плоды в воду при 80 °С (пастеризация) или 100 °С (стерилизация). В зависимости от температуры воды, время обработки составляет 1–6 мин. Следует помнить, что витамины и микроэлементы при термической обработке также частично уничтожаются, поэтому превышать время кипячения не рекомендуется.

Процесс термической обработки в рецептах обычно называется бланшированием. После погружения в горячую воду плоды надо тут же опустить в холодную, чтобы они быстро остыли. При бланшировании не только уничтожаются вредные микроорганизмы, но и улучшается качество плодов.

В некоторых продуктах собственной кислоты мало, например в грибах. Поэтому их заготовка в домашних условиях сопровождается определенными трудностями. Например, их следует обрабатывать при температуре до 120 °С. Можно делать заготовки с грибами в смеси с какими-либо кислыми овощами.

Соление овощей и кукурузы

Рецептов соления овощей множество, но основных способов несколько.

1. Сухой посол. Кусочки свежих овощей укладывают в емкость, плотно утрамбовывая и пересыпая солью. Овощи дают сок, после чего банки закупоривают. Малосольные огурцы сухого посола – прекрасная альтернатива маринованным, но хранятся они недолго – несколько дней в холодильнике.

2. Соление холодным способом. Соль растворяют в холодной кипяченой или колодезной воде, заливают свежие овощи,

разложенные по банкам или бочонкам. Готовые продукты можно закупоривать на зиму, а можно использовать уже через 3 дня. Хранят холодные заготовки в холодильнике или погребе. Срок годности – до 3 месяцев.

3. Соление горячим способом. Самый распространенный способ заготовок. Рассол кипятят, овощи бланшируют, банки стерилизуют. Обязательно добавляют различную зелень. Листья вишни, дуба, смородины, хвоя, черный перец, гвоздика, лавровый лист являются природными антисептиками, кроме того, придают соленьям приятный привкус и делают их более хрустящими. После закупорки банки хранят в погребе или при комнатных условиях до 12–18 месяцев.

> *Химические удобрения, как правило, плохо сказываются на качестве заготовок, поэтому за 2–3 недели до сбора урожая прекратите подкармливать растения, особенно азотными и фосфатными удобрениями.*

Капуста. Соленая и квашеная белокочанная капуста различаются концентрацией соли. При засолке используют большее количество поваренной соли, в результате чего овощ дольше хранится, так как благодаря хлориду натрия почти полностью останавливается развитие бактерий и действие ферментов. После засолки капусту можно употреблять уже на 3–5-й день. По вкусу квашеная и соленая капуста мало чем отличаются, однако соленая сохраняет более выраженную сладость.

Солят капусту поздних сортов, очищая кочаны от верхних листьев. Вилки должны быть крупные, упругие, без повреждений. Шинковать капусту удобнее специальными приспособлениями: терками, кухонными комбайнами, электрическими ножами. При засолке добавляют различные корнеплоды – морковь, свеклу, редьку, хрен, чеснок, а также пряные травы.

Капусту обычно солят холодным способом, т. е. не готовят рассол, а засыпают солью (в соотношении 10 г соли на 1 кг капусты) в емкости и помещают сверху гнет. Через некоторое время капуста дает сок, в котором и готовится. Если собственного сока не хватает, чтобы покрыть капусту полностью, доливают холодную питьевую воду. Через 7–10 дней капусту можно перекладывать в банки и закупоривать.

Цветную капусту солят горячим способом, заливая соцветия в емкости (эмалированном тазу, бочонке) горячим рассолом, приготовленным из расчета 20 г соли на 1 л воды. В рассол также добавляют сахар. Для засолки не подходят перезревшие

желтоватые головки. Затем на капусту устанавливают гнет, через 5 суток раскладывают по банкам, для длительного хранения закупоривают, а если планируется употребить продукт в ближайшее время, закрывают полиэтиленовыми крышками и хранят в холодильнике.

Помидоры. Солить можно плоды различной степени зрелости. Наиболее вкусны красные и розовые экземпляры. Зеленые и бурые пользуются меньшей популярностью. Однако во многом вкус готового продукта зависит именно от способа консервирования, а также от количества соли и сахара в рассоле, пряностей, времени термической обработки и т. д. Недозрелые плоды при засолке лучше сохраняют форму, а зрелые могут превратиться в кашицу. Чтобы помидоры не потрескались, перед закладкой в банку их кожицу прокалывают в паре мест зубочисткой.

> Выбирайте для засолки помидоры с плотной сахаристой мякотью, ровно окрашенной гладкой поверхностью, толстой шкуркой. Плоды должны быть небольшими, не иметь повреждений и признаков заболеваний.

Желательно для засолки брать сорта помидоров, которые хорошо зарекомендовали себя для заготовок: Дамские пальчики, Каспар, Маяк, Донецкий, Барнаульский консервный, Маринадный 1 и др.

Неизменными спутниками соленых помидоров являются такие специи, как соцветия и семена укропа, чеснок, листья хрена, черной смородины, лавровый лист, перец горошком.

В зрелых помидорах больше Сахаров, поэтому и соли им требуется больше – около 10 г на 1 л воды. Для зеленых и бурых помидоров рассол готовят из расчета 7 г соли на 1 л воды. При солении помидоров им дают побродить в открытом виде в течение 7–10 дней, и только после этого закупоривают в стеклянных банках. Незакупоренные соленые помидоры можно хранить в холодильнике 1–2 месяца.

Огурцы. Наибольшей популярностью пользуются бочковые соленые огурцы. Для их приготовления необязательно использовать классические дубовые бочонки, можно обойтись 3– и 5-литровыми стеклянными банками.

Свежие огурцы должны быть только что собранными, некрупными, хрустящими, с пупырчатой толстой кожицей. Тонкокожие сорта для консервирования малопригодны, не стоит брать и недозревшие молодые экземпляры. Соленые огурцы после приготовления должны хрустеть. Этого легче добиться, если

замочить их перед засолкой на 2–6 ч в холодной воде. В каждую банку желательно помещать огурцы одинакового размера, чтобы они равномерно просаливались. Кончики огурца срезают на несколько миллиметров, чтобы мякоть лучше пропиталась рассолом.

В рассол обязательно добавляют различные пряные травы – листья хрена, смородины, вишни, зонтики укропа, а также корень сельдерея, хрена, чеснок, острый перец. Для рассола на 1 л воды берут 60 г соли и 20 г сахара, кипятят 5 мин. Закладывают тщательно вымытые огурцы в стерилизованные банки, заливают охлажденным рассолом. Банки закрывают неплотно и оставляют при комнатной температуре на 2–3 дня. Когда рассол немного забродит, банки закрывают полиэтиленовыми крышками и ставят в холодильник или погреб. Хранить можно до весны, однако если процесс брожения развивается слишком быстро, употреблять такой продукт уже нельзя.

Перец и баклажаны. Популярным методом соления является приготовление различных овощных салатов. Плоды перед закладкой в банки нередко обжаривают на рафинированном подсолнечном масле при температуре 140–160 °С. Баклажаны и перцы допустимо перед консервированием запекать в духовом шкафу для придания мягкости. Время запекания перца – 10–15 мин, баклажанов – 15–30 мин.

Кукуруза. Солить в домашних условиях достаточно просто. Кукурузные початки следует очистить, сполоснуть под проточной водой, отварить в кипятке в течение 10 мин, остудить при комнатной температуре. Далее срезать зерна и уложить в стерилизованные банки, залить рассолом. В зависимости от конкретного рецепта, рассол готовят по-разному, но, как правило, добавляют 20 г соли на 1 л воды. Банки можно после этого простерилизовать и закатать металлическими крышками. В таком виде кукуруза хранится до одного года. Если же банки закрыть полиэтиленовыми крышками, они хранятся в холодильнике не более 3-х месяцев.

Соление бахчевых

Быстрая засолка арбузов хороша для не слишком спелых несладких плодов. Употреблять в свежем виде их не рекомендуется, а засолить вполне можно. Для этого следует приготовить рассол – 30 г соли на 1 л воды. Арбуз помыть, нарезать дольками, очистить от корки. Рассол прокипятить. Кусочки арбуза сложить в емкость и залить рассолом, чтобы они были полностью им покрыты. Уже через несколько часов соленый

арбуз можно есть. Срок годности при условии хранения в холодильнике – 2–3 дня.

Дыню солят аналогично. К арбузам и дыням хорошо подходят такие специи, как листья смородины и укроп. Тыкву, как правило, не солят, а маринуют с добавлением уксуса.

Соление грибов

Шампиньоны и вешенки хорошо подходят для домашних заготовок. Засолка – один из лучших способов сохранить эти грибы надолго. При засолке добавляют такие пряности, как кориандр, гвоздика, чеснок, укроп, листья черной смородины, вишни, дуба, душистый перец и др.

Можно залить грибы горячим рассолом, а можно предварительно посыпать поваренной солью, дать просолиться в течение нескольких часов, переложить в банки и залить растительным маслом, закатать. Такой способ хорош, если грибы планируется использовать в качестве зажарки для первых блюд.

После приготовления соленые грибы должны постоять около 30–45 дней. Только по прошествии этого времени соленые шампиньоны и вешенки полностью готовы к употреблению. Хранить банки с грибами следует в прохладном темном месте – в холодильнике или погребе.

> *Вешенки и шампиньоны, выращенные на приусадебном участке, представляют меньшую опасность при употреблении и заготовке, чем лесные грибы, потому что обычно не содержат опасных токсичных веществ и болезнетворных микроорганизмов.*

Шампиньоны. Мелкие грибы солят целыми, а крупные нарезают. Не рекомендуется в одну тару закладывать целые грибы и кусочки, лучше готовить их по-отдельности. В идеале шампиньоны должны быть свежими, зрелыми, но и перезрелые подойдут. Подгнившие, сильно потемневшие и поврежденные грибы солить нельзя. Шампиньоны очищают щеткой, если они сильно загрязнены. Промывают под холодной водой, снимают с каждого кожицу. Это легко сделать, если поддеть кожицу под шляпкой ножом и потянуть вверх. После этого грибы снова промывают и обсушивают полотенцем. Далее нарезают или оставляют целыми и засаливают выбранным способом. Перед засолкой грибы бланшируют 5–7 мин в кипятке. Слои шампиньонов перекладывают в банке кольцами репчатого лука и кусочками острого перца, по желанию можно добавить зубчики

чеснока и различные пряные травы.

Вешенки. Грибы сортируют по размеру. Крупные и перезревшие замачивают в воде, чтобы избавиться от млечного сока. Процесс займет около 48 ч, каждые 12 ч воду необходимо менять.

Кожицу со шляпок счищают, большие ножки удаляют, грибы промывают в дуршлаге. Перед засолкой проваривают 40–50 мин, снимая пенку. Отвар можно слить в отдельную емкость и использовать его в качестве рассола.

Вешенки, как и многие лесные грибы, можно засаливать холодным способом. Для этого грибы укладывают в тару (лучше использовать дубовые бочонки), пересыпая поваренной солью, добавляют листочки дуба. Сверху устанавливают гнет и выдерживают 5 суток при комнатной температуре, затем помещают на хранение в погреб или холодильник. Время засолки – 30–45 дней.

Соление зелени

Щавель. Щавель солят холодным способом. В холодильнике в таком виде он сохраняется в течение всей зимы. Щавель перебирают, промывают, нарезают или рвут на мелкие кусочки. После этого укладывают в стерилизованные банки, пересыпая слои солью. Банки закатывают и хранят в холодильнике или погребе.

Шпинат. Для соления шпинат промывают, удаляют нижнюю часть так, чтобы остались только отдельные листья. Пожелтевшие и поврежденные части удаляют. Листья бланшируют в слегка подсоленной воде. Важно вскипяченной для бланширования воде дать немного остыть, приблизительно до 70–80 °С. После этого листья сразу же укладывают в банки, не дав им остыть, и заливают тем же подсоленным отваром, банки закрывают крышками. Закрытые банки требуют дополнительной стерилизации, так как шпинат не отваривался в течение длительного времени.

Возможен и другой способ соления шпината, в котором не применяется длительная стерилизация закрытых крышками банок. В этом случае после бланширования листья выкладывают на решето, чтобы стекло как можно больше воды. После этого шпинат помещают в банки. С помощью деревянного пестика его уплотняют, выделившийся сок сливают. Рассол доводят до кипения и заливают им уложенный шпинат. Закупоривают металлическими крышками и, перевернув, дают им остыть. Это простой способ соления, но при нем сохраняется меньшее

количество полезных веществ.

Маринование

Уксус издавна используют в качестве натурального консерванта для сохранения урожая впрок. Основное действие заключается в том, что он приостанавливает в плодах растений жизнедеятельность молочнокислых бактерий. Вследствие этого прекращаются процессы брожения, плоды дольше остаются пригодными в пищу. По своим консервирующим свойствам уксус превосходит соль, поэтому маринование позволяет сохранить продукты на более длительный срок, чем соление. Известна способность уксуса возбуждать аппетит, поэтому острые, пряные ароматные маринованные овощи – желанный гость в каждом доме в зимнюю пору.

Чужеродные грибки, дрожжи, бактерии вредят пищеварительной системе человека, вызывая различные заболевания, так как естественная микрофлора кишечника нарушается. Даже в том случае, если «родные» бактерии по какой-либо причине начнут неконтролируемо размножаться или часть их погибнет, ухудшения самочувствия не избежать. Поэтому подгнившие, скисшие, заплесневелые овощи и фрукты в пищу не употребляют. Уксус помогает избежать этой проблемы. Однако и он таит в себе опасности. Это едкое вещество раздражает слизистую желудка, а в кишечнике уничтожает наряду с вредными микробами полезные молочнокислые бактерии, способствующие пищеварению. По этой причине маринадами не стоит злоупотреблять, особенно людям с заболеваниями пищеварительной системы.

В домашнем консервировании используют 9 %-й столовый уксус. Его можно приготовить из 70 %-й уксусной эссенции. Для этого последнюю необходимо смешать с водой в пропорции 1: 7. Например, смешать 1 ст. л. 70 %-й эссенции и 7 ст. л. воды. Аналогичным образом можно приготовить 6– и 3 %-й уксус.

Добавлять уксус в рассол надо непосредственно перед тем, как заливать им продукты. Уксус не добавляют в кипящую воду, только в остывшую. Также он способствует тому, что плоды теряют свой цвет, поэтому непосредственно на них уксус наливать нельзя.

Помимо уксуса, в состав маринада входят соль, сахар, пряные травы и коренья. Пряности добавляют не только для вкуса. Дело в том, что эфирные масла специй задерживают рост патогенной микрофлоры в плодах, способствуя их длительной сохранности.

Маринуют не только овощи, грибы, корнеплоды, но и фрукты,

ягоды, бахчевые, лук и чеснок. Способов маринования очень много. Как и соление, маринование разделяют на горячее и холодное. При горячем методе плоды загружают в стеклянные банки, заливают горячим маринадом, герметично закрывают. Хранятся такие заготовки до 2-х лет. Прохладным маринадом заливают плоды, если их не надо герметично закупоривать. Хранятся они несколько месяцев в погребе или холодильнике.

Приготовление маринада. Для приготовления рекомендуется использовать эмалированную посуду. В холодную воду добавляют соль и сахар, пряности, доводят до кипения и варят 10 мин. После этого маринад остужают под крышкой, вливают уксус, настаивают еще некоторое время. Если требуется заливать плоды горячим маринадом, после добавления уксуса его подогревают до 85 ˚С, не кипятят. В маринады для фруктов и ягод соль не кладут. Готовый состав должен быть прозрачным, таким же он остается и в банках с плодами. Помутнение свидетельствует о нарушениях в процессе приготовления.

Маринование фруктов и ягод

Большой популярностью пользуются маринованные яблоки, груши, сливы. Подходит оно и для таких ягод, как вишня, смородина, крыжовник, облепиха, виноград.

Во фруктово-ягодные маринады добавляют специи – корицу, гвоздику, базилик, душистый перец, бадьян, даже чеснок и укроп. Вкус маринованных фруктов и ягод ни с чем не сравним, обладает одновременно сладкими, кислыми и острыми оттенками.

Фрукты отбирают спелые, но не перезревшие, без признаков порчи и повреждений, с плотной мякотью и толстой кожицей. Консервируют сразу после сбора, пока плоды не успели подвять и в них не начались естественные процессы брожения.

Маринад готовят следующим образом. В воде кипятят сахар и специи. Охлаждают и добавляют уксус в соответствии с рецептом. Можно использовать различные сорта уксуса – столовый, яблочный, винный.

Плоды заливают маринадом, банки после этого помещают на паровую баню или в духовку для стерилизации, укупоривают. Затем их переворачивают вверх дном и оставляют остывать в теплом месте.

Маринование овощей и корнеплодов

Подходят практически все виды овощей и корнеплодов. Даже если маринование какой-либо культуры не слишком распространено, всегда можно отыскать соответствующий, порой довольно необычный, рецепт. По этой причине для длительного хранения овощей и корнеплодов именно маринование является самым универсальным способом. Выделить какие-либо культуры невозможно, потому что у всех любителей домашних заготовок предпочтения разные. Традиционно маринуют огурцы, помидоры, капусту белокочанную и цветную, перец, морковь, кабачки и патиссоны. Неизменным успехом пользуются салаты-ассорти из овощей и корнеплодов.

> Банки с маринованными продуктами укупоривают только лакированными жестяными крышками желтого цвета. Не используйте для этих целей белые, не покрытые лаком жестяные крышки, так как уксус разъедает металл.

Маринад готовят из воды, соли, сахара и уксуса. Обычно соотношение воды и соли составляет 40–80 г соли на 1 л воды. Количество сахара зависит от вида плодово-овощной культуры и варьируется в пределах 40–100 г на 1 л воды. После кипячения с солью и сахаром (в течение 10–15 мин) раствор охлаждают и процеживают. Затем вливают 9 %-й уксус. Количество уксуса зависит от конкретной рецептуры.

Важное правило при маринновании овощей заключается в их сортировке по размеру. Старайтесь загружать в каждую банку плоды одинаковой величины, а также нарезать их на равные кусочки. Дело в том, что чрезмерно крупные плоды могут «не дойти», остаться недостаточно промаринованными, в них продолжатся процессы разложения. В дальнейшем они могут стать причиной порчи всех остальных экземпляров.

Маринованные герметично закрытые продукты хорошо хранятся при температуре воздуха 0–15 °С, их можно оставлять в погребе. В комнатных условиях маринады также неплохо стоят в темном помещении, например в кладовой или стенном шкафу. Банки ставят вверх крышками. Незакупоренные банки и бочонки с маринованными плодами следует держать при температуре 0–4 °С в холодильнике или погребе.

Маринование бахчевых

Арбуз. Маринование арбузов – оригинальный способ сохранить эти плоды на зиму. Вкус таких арбузов специфический,

но если его распробовать, можно очень быстро полюбить. Заготавливают полностью спелые сладкие плоды. Арбуз тщательно моют, нарезают поперек полосок на равные кусочки, корку и косточки можно оставить.

Маринад готовят из воды, соли, сахара и 9 %-го уксуса. Лучше сделать чуть больше маринада, так как точное его количество обычно рассчитать сложно. Для маринования арбузов рекомендуются следующие специи: листья вишни, смородины, хрена, укроп, зубчики чеснока. Арбузные дольки укладывают плотно в банку, около горлышка должно остаться свободное место. В банку заливают горячий маринад. Банки стерилизуют на паровой бане, закупоривают, помещают в теплое место вверх дном до остывания.

Тыква. Маринованная тыква кисло-сладкая на вкус, хрустящая, богата витаминами. Является прекрасным дополнением к мясным и рыбным блюдам. Для заготовки используют зрелые сладкие плоды.

В маринад можно добавить травы и коренья, например, гвоздику, корицу, черный и душистый перец, тимьян. Тыкву тщательно очищают от корки и семян. Мякоть режут в соответствии с конкретным рецептом – дольками или кубиками. От размера кусочков зависит концентрация уксуса, соли и сахара в маринаде.

Подготовленную тыкву бланшируют 2–3 мин, остужают в холодной воде. После этого ее раскладывают по пастеризованным банкам и заливают маринадом. Банки стерилизуют 25 мин, закатывают крышками.

Можно приготовить тыкву другим способом. После приготовления маринада тыкву отваривают прямо в нем около 5 мин. Оставляют на 8–10 ч настояться, затем раскладывают по банкам и закупоривают.

Маринованные грибы

Маринованные вешенки и шампиньоны довольно просты в приготовлении и вкусны. Так как эти грибы обладают достаточно пресным вкусом, к ним добавляются разнообразные приправы, которые служат своеобразными усилителями вкуса и аромата. Это могут быть чеснок, кориандр, кунжут, тмин, лавровый лист, красный и черный перец, мускатный орех и др.

Грибы допускается мариновать сухим способом, т. е. без использования маринада. В этом случае в грибы добавляют соль, уксус, сахар, специи, оставляют под гнетом. Таким образом шампиньоны и вешенки маринуются в собственном соку. Хотя в

этом случае готовый продукт получается менее привлекательным на вид, но на вкус это не влияет.

Маринад для грибов при холодном способе, как правило, готовят на основе растительного масла, добавляя соль, уксус и специи. Грибы моют, очищают, отваривают в подсоленной воде. Обычно заготавливают мелкие целые грибы, крупные нарезают кусочками. Маринуются грибы, приготовленные холодным способом, 12–24 ч. Если их отварить чуть дольше, время маринования сокращается до 30–60 мин. Хранят готовые в холодильнике.

Для длительного хранения грибы маринуют следующим образом. Отбирают здоровые целые экземпляры, моют, затем опускают в холодную воду, куда закладывают все ингредиенты маринада, кроме уксуса. В этом рассоле грибы варят около 25–30 мин, пенку снимают шумовкой. Банки стерилизуют. Грибы достают из рассола, горячими раскладывают по банкам. В рассол добавляют уксус и получившимся маринадом заливают грибы. Банки закатывают и отправляют остывать в теплое место крышкой вниз. Заготовленные таким образом грибы хранятся до 2 лет.

Маринование лука и чеснока

Лук. Маринованный лук пригодится не только в зимнюю пору. Помимо этого, в некоторых кулинарных рецептах предусмотрено добавление не свежего, а именно маринованного репчатого лука. Для заготовки можно использовать любые сорта, от самых сладких ранних до поздних острых. Лучше хранится маринованный острый лук. Горечь рекомендуется убрать, обдав лук кипятком. Можно в этих же целях при варке маринада опустить в него лук и довести до кипения.

Существует множество рецептов быстрого маринования, а также его заготовки на длительное время. Проще всего делать это в смеси сахара, соли и уксуса в течение 10–15 мин. Можно приготовить маринад из воды и лимонного сока.

На зиму предпочтительнее мариновать мелкий лук. Маринад готовят из соли, сахара, уксуса и воды. Луковицы бланшируют, перед этим шелуху можно не снимать. Затем луковицы очищают, резать их не надо. Держат некоторое время в подсоленной воде, закладывают в банки, заливают горячим маринадом. Банки закатывают. Лук получается не таким острым, как свежий. Его можно как добавлять к первым и вторым блюдам, так и использовать в качестве самостоятельной закуски.

Чеснок. Рецептов заготовки чеснока на зиму много. Но в

основном различаются они пряностями, которые добавляют в маринад. Состав основы маринада стандартный – вода, соль, сахар и 9 %-й уксус, можно добавить растительное масло.

Чеснок делят на зубчики, очищают, ошпаривают кипятком. Банки стерилизуют, раскладывают в них дольки чеснока, заливают теплым маринадом. Затем банки вместе с чесноком стерилизуют еще раз, следя, чтобы он не переварился, после чего банки закатывают.

Не рекомендуется укладывать дольки чеснока слишком плотно. Использовать лучше 300–500-граммовые емкости, так как вскрытый чеснок хранится не так долго, а используется обычно понемногу.

Квашение

Квашение – это особый вид консервирования. Свежие овощи и фрукты сами по себе чрезвычайно полезны, а в процессе квашения они еще и приобретают дополнительные целебные свойства. При солении основным консервантом является поваренная соль, при мариновании – уксус, а в основе квашения лежит естественный процесс молочнокислого брожения. Квашеные продукты нередко называют живыми.

В собранных плодах со временем начинаются процессы ферментации, т. е. под воздействием бактерий и химических веществ нарушается структура плода, в большинстве случаев он становится непригодным в пищу. Люди научились использовать процесс ферментации. Один из видов бактерий, а именно молочнокислые, в процессе ферментации превращают сахар в молочную кислоту. Она, в свою очередь, является отличным консервантом, потому что приостанавливает жизнедеятельность бактерий. Микроорганизмы в данном случае вредят сами себе. Для успешного консервирования продукта концентрация молочной кислоты должна достигать в нем около 1–2,5 %.

В итоге получается, что при квашении плодов начинается процесс их разложения, но в какой-то момент естественным путем приостанавливается. Основная задача, таким образом, состоит в сокращении периода до начала образования молочной кислоты, т. е. в ускорении развития молочнокислых бактерий. Это достигается путем выдержки продуктов при комнатной температуре, в то время как, например, засоленные плоды сразу отправляют в прохладное место. Квашение напоминает соление, однако путать их не следует. При засолке используется больше соли, а в квашеных продуктах ее меньше, зато больше молочной кислоты.

Квашеные овощи и корнеплоды содержат незаменимые для человеческого организма ферменты. Также в них присутствуют живые микроорганизмы, которые, попадая в кишечник, способны нормализовать микрофлору и улучшить пищеварение. Для образования молочной кислоты необходимы сахара, поэтому квасить лучше всего овощи с повышенным содержанием сахара.

После закваски продукты выдерживают при температуре воздуха 16–25 °С. При более низких температурах замедляются процессы жизнедеятельности молочнокислых бактерий, а при более высоких создаются идеальные условия для развития плесени, грибков и гнили. После того как продукты окончательно заквасятся, их хранят при температуре 0–2 °С, чтобы приостановить дальнейшее развитие микроорганизмов и ферментацию. Время выдержки при комнатной температуре может составлять до двух недель. Обычно длительность заквашивания указывается в конкретных рецептах, которых не так много.

Наиболее часто квасят белокочанную капусту, это одна из самых любимых заготовок в нашей стране. Кроме того, очень большой популярностью пользуются квашеные огурцы и баклажаны. Помидоры, свеклу, морковь, кабачки и патиссоны подвергают этому процессу реже. Существует немало рецептов приготовления квашеной овощной смеси.

При квашении обязательным компонентом является соль. Ее добавляют в количестве, не опасном для развития молочнокислых бактерий, но достаточном для задержки развития других вредных микробов. Ко всему прочему, соль стимулирует выработку у плодов сока и выделение сахара. Для квашения рекомендуется использовать поваренную соль крупного помола, так как благодаря ее кристаллам процесс соления происходит равномерно. Йодированную, морскую и соль «Экстра» брать не стоит. Солить продукты при квашении надо умеренно, иначе процесс брожения займет больше времени.

Традиционно овощи квасят в деревянных бочках. Больше всего подходят дубовые, так как древесина дуба обладает антисептическими свойствами и придает овощам неповторимый аромат. Если нет возможности для квашения в бочках, используют деревянные кадки небольшого размера, стеклянные банки или эмалированные емкости. Посуда должна быть широкой и плоской, наилучшим образом подойдет неглубокий эмалированный таз. В этом случае капуста равномерно заквашивается благодаря свободному доступу кислорода.

Мочение фруктов и ягод

Квашению, помимо овощей, подвергают некоторые фрукты и ягоды. Этот процесс называется мочение. В его основе также лежит естественное брожение продуктов и накопление в них молочной кислоты. Мочить лучше фрукты и ягоды с повышенным содержанием кислоты. Наибольшее распространение получили моченые яблоки. Их можно хранить до полугода. Из садовых ягод более других подходят красная рябина и калина.

Яблоки. Используют зимние и некоторые осенние сорта (Антоновка, Анис, Пепин и др.) с повышенной кислотностью и плотной мякотью. Летние яблоки не подходят для этого вида консервирования.

> *Йодированная соль для квашения противопоказана. Многолетний опыт показал, что она является причиной порчи, потемнения и размягчения квашеных продуктов. Во многом это зависит от того, какое соединение йода используется для обогащения соли, однако рисковать не стоит. Лучше использовать обычную поваренную соль крупного помола.*

Перед мочением яблоки выдерживают в погребе, чтобы содержащийся в них крахмал частично превратился в сахар. Традиционно мочат яблоки в бочках, дно которых выстилают соломой, но можно использовать и обычные 3-литровые банки или эмалированные кастрюли, деревянные кадки.

Для приготовления рассола на 1 кг яблок берут 10–15 г соли, 20–40 г сахара, добавляют солод или ржаную муку, чтобы ускорить процесс брожения. Кроме того, можно добавить зелень и пряности. Яблоки укладывают в емкости не слишком плотно, заливают рассолом, оставляют при температуре 15–18 ˚С на 5–8 дней, затем процесс брожения надо продолжить при температуре 10–12 ˚С на протяжение 30–40 дней. Моченые яблоки накапливают, помимо кислоты, некоторое количество спирта, при этом они должны остаться сладкими, ароматными, упругими. В процессе мочения происходит выделение углерода и уксуса, поэтому в дальнейшем такие яблоки надо хранить в герметичной таре в прохладном месте.

> Надавливания на поверхность яблок, предназначенных для мочения, в процессе сбора, транспортировки и приготовления следует избегать, потому что в этом случае в плодах начинаются процессы загнивания.

Рябина. Рябину мочат вместе с яблоками, рецепты разные, но

в основном ни состав рассола, ни время приготовления не отличаются от тех, что предусмотрены для кисло-сладких яблок.

Квашение овощей

Капуста белокочанная. Квашеная капуста хранится в течение всей зимы. Это один из самых эффективных методов заготовки данного овоща впрок. Для образования молочной кислоты требуется сахар. Самыми сладкими являются поздние сорта капусты, их-то и берут для квашения, причем кочаны должны полностью вызреть, посветлеть. Капустные листья шинкуют поперек жилок, перед этим кочан не моют. Капусту допустимо заквашивать не только нарезанную соломкой, но и крупными кубиками или ломтиками. Больше витаминов сохраняется в нарезанной крупными кусочками. Квасят с добавлением нашинкованной моркови, свеклы, клюквы, вишни, винограда, различных пряностей – укропа, хрена, чеснока, острого и душистого перца, тмина и др.

Капусту солят (20–25 г соли на 1 кг капусты) и мнут, пока не выделится сок. Затем накрывают каким-либо плоским предметом (тарелкой, разделочной доской или специальным деревянным кругом), устанавливают груз. Оставляют при комнатной температуре на 3–5 суток, а затем снижают температуру до 16–18 °С и оставляют капусту еще на 7–10 дней.

Признак начала брожения – появление пенистых пузырьков в рассоле. В этот момент начинается активное выделение сероводорода и углекислого газа. Из-за них капуста становится горькой. Поэтому пенку необходимо снимать, а капустную массу перемешивать, чтобы газ не накапливался внутри. Через 3–5 суток после заквашивания гнет снимают и обрабатывают содой. Верхний слой капусты удаляют, снова устанавливают гнет.

В капусту можно дополнительно добавлять холодный рассол, приготовленный из расчета 20 г соли на 1 л воды. Квашеную капусту можно хранить при комнатной температуре, в холодильнике или погребе открытым способом, а можно закатать в банки. Если при квашении добавить спирт, срок хранения увеличится.

Баклажаны. Используют для квашения плоды небольшого размера в состоянии технической зрелости, с мелкими семенами и белой мякотью. Целые плоды надрезают вдоль на 3/4 длины, затем бланшируют или проваривают. Квасят по стандартному рецепту, т. е. засаливают и оставляют при комнатной температуре, а затем переставляют в прохладное место. Так как баклажаны не богаты сахаром, в них добавляют его

дополнительно. Хранят в погребе или холодильнике.

Огурцы. Квасить предпочтительнее ранние огурцы – в них больше Сахаров. Уже через 3–4 дня выдержанные при комнатной температуре квашеные малосольные огурцы готовы к употреблению. Рецептов приготовления квашеных огурцов немало, отличаются они в основном набором дополнительных ингредиентов и специй, процедура заквашивания остается неизменной.

Существует оригинальный рецепт квашения перезревших огурцов. Их измельчают в пюре и смешивают с ним в емкости молодые огурцы. Массу солят, оставляют при комнатной температуре на 3–4 дня, затем помещают в погреб или холодильник на 30 дней.

> *При консервировании и других видах приготовления капусты белокочанной и краснокочанной кочерыгу следует удалять. В этой части кочана накапливается больше всего вредных веществ.*

Помидоры. Можно квасить плоды различной степени зрелости – от совсем зеленых до красных. В квашеные помидоры обязательно добавляют сахар, чеснок, пряности. Кожицу плодов прокалывают, чтобы она не полопалась. Первоначальная закваска при комнатной температуре продолжается в течение 8–10 ч. Дойти помидорам дают в прохладном месте. Через неделю помидоры достигают состояния малосольных, их уже можно употреблять. Полностью заквашиваются они через 1–1,5 месяца.

Кабачки и патиссоны. Квасят молодые некрупные плоды хорошего качества. Плодоножку удаляют, кожицу прокалывают в нескольких местах вилкой. Квасят целыми или разрезают на 4 части. Кабачки или патиссоны укладывают в емкость, солят, добавляют приправы и зелень, помещают сверху гнет. Так как эти плоды не слишком сочные, к ним обычно доливают рассол. Сразу ставят в помещение с температурой 16–18 ˚С на один месяц. Хранят готовый продукт в погребе или холодильнике.

Квашение корнеплодов

Свекла. Для заквашивания используют корнеплоды небольшого размера поздних сортов. Сначала их моют и очищают от кожуры. Легче всего это сделать, обдав кипятком. Корнеплоды нарезают крупными брусочками, кружочками или кубиками, мелкие оставляют целыми, отваривают. Квасят в рассоле (20 г соли на 1,5 л воды) под гнетом при комнатной температуре в

течение 10 суток.

Свеклу можно квасить без соли, используя вместо рассола домашний хлебный квас.

Морковь. Очищают, натирают на терке или нарезают кружочками. Кусочки укладывают в емкость, добавляют соль, сахар и специи. Разминают и ставят сверху гнет, оставляют при комнатной температуре на 7–8 дней. После этого выдерживают 1–1,5 месяца при 12–16 °С. Хранят в погребе при 0–4 °С или холодильнике в стеклянных банках, залив рассолом.

Консервирование сахаром

Консервируют практически все фрукты и ягоды, реже – бахчевые, некоторые овощи и корнеплоды. В присутствии Сахаров в концентрации более 60 % процессы ферментации в плодах приостанавливаются, погибают болезнетворные микробы, грибки и плесень. Самый известный способ консервирования сахаром – приготовление варенья. Использование этого продукта позволяет консервировать плоды и без термической обработки. Чаще всего сахар применяют в сочетании с другими методами консервирования, а не самостоятельно – смесь фруктов и сахара стерилизуют, замораживают или сушат (цукаты).

Сахар помогает продлить срок хранения фруктов и ягод при сушке и заморозке. Для этого замороженные плоды пересыпают в таре для хранения сахаром, перед сушкой бланшируют в сахарном сиропе. Его используют также при мариновании, квашении и мочении плодов.

Сахар – отличный консервант. Благодаря ему, плоды могут храниться даже при неблагоприятных условиях – в тепле, на морозе и при высокой влажности воздуха. Однако важно строго соблюдать рекомендованные в рецептах пропорции сахара, потому что при его недостатке начинается развитие микробов и плесени. Стеклянные банки для хранения надо обязательно стерилизовать. А вот закупоривать консервы с сахаром не обязательно – они прекрасно сохраняются под обычными полиэтиленовыми крышками. Варенье может храниться и в нестерилизованной таре.

Случается, что банки с заготовками, приготовленными методом консервирования сахаром, взрываются. Это чаще всего происходит по следующим причинам:

1) не стерилизованы банки или крышки;

2) не соблюдена рецептура приготовления консервов, либо использованы некачественные, подгнившие плоды;

3) в банки с заготовками попала грязь;

4) добавлено меньше сахара, чем требуется;

5) плоды перед закладкой в банку не прошли термическую обработку;

6) банки хранились при неправильных условия (повышенная температура воздуха) либо были резко охлаждены сразу после приготовления.

Способы консервирования сахаром

Почти все ягоды и фрукты можно хранить, пересыпав их сахаром и не подвергая после этого никаким дополнительным способам консервирования. Для этого берут стеклянные банки и лакированные или полиэтиленовые крышки, стерилизуют. Плоды отбирают здоровые, спелые, но не перезревшие, тщательно моют, при необходимости нарезают на небольшие кусочки. У косточковых плодов косточки извлекают. После этого плоды укладывают тонким слоем в банку, насыпают сверху слой сахара (10–20 г). Затем снова укладывают ягоды, сахар и так до самого горлышка банки. Верхним должен быть толстый слой сахара. Плоды укладывают плотно, пустоты между ними засыпают сахаром. После этого банки закручивают. Через некоторое время плоды выделяют сок, сахар тает. Хранятся такие заготовки около года в прохладном месте, например в холодильнике.

Некоторые фрукты и ягоды могут длительное время храниться в стерилизованных стеклянных банках без добавления посторонних консервантов за счет собственных кислот и Сахаров. Например, вишню и яблоки можно заготавливать впрок следующим образом. Зрелые, целые, без повреждений и признаков гниения плоды промывают, освобождают от косточек или семян, яблоки нарезают дольками. Банки стерилизуют. Плоды помещают в банки, оставив около горлышка свободное место. Затем банки с фруктами стерилизуют на водяной бане в течение 15 мин, закатывают. Хранится такой полностью натуральный продукт до 12 месяцев.

Также для длительного хранения плоды перетирают с сахаром. В этом случае концентрация сахара составляет не менее 50 %. При способах консервирования сахаром, когда плоды проходят стерилизацию (варятся), его может быть меньше. Минимализация содержания сахара в заготовках – важная задача, так как это отнюдь не диетический продукт и может спровоцировать развитие различных заболеваний.

Самыми популярными заготовками с сахаром являются:

1) варенье;

2) перетертые с сахаром плоды (холодное варенье);

3) джем;
4) повидло;
5) компот.

Варенье

Варенье готовят из спелых, здоровых, целых плодов. Срок хранения продукта – около одного года.

Рекомендуется использовать для варки эмалированные тазы объемом не более б л. Чем меньше емкость, тем лучше ягоды и фрукты сохраняют свою форму, не разваривaются. Плоды в емкости заливают сиропом, затем проваривают. Не слишком удобно добавлять сахар сразу в плоды, так сложнее рассчитать пропорции ингредиентов.

Важно соблюдать последовательность действий при варке сиропа. На дно эмалированного таза или кастрюли насыпают весь необходимый сахар, заливают водой, держат на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится. После этого сироп доводят до кипения и проваривают 1–2 мин, остужают и заливают им плоды так, чтобы они были полностью в него погружены. Перемешивать надо аккуратно. Среднее время настаивания плодов – 2–4 ч, как правило, соотношение ягод и сиропа в варенье составляет 1:1. Сироп должен быть прозрачным, окрашенным в цвет плодов. Потемнение сиропа свидетельствует о том, что варенье переварено или подгорело.

Во время варки после закипания огонь убавляют, пенку снимают шумовкой. Когда будет снята вся пена, огонь увеличивают. Варить плоды следует не более 40 мин за один раз, иначе они теряют форму, консистенцию, витамины. Чтобы этого избежать, особенно в случае приготовления ягод с тонкой нежной кожицей или, наоборот, плодов с толстой шкуркой и плотной мякотью, применяют метод многократной варки:

1) ягоды заливают горячим сиропом, оставляют на 4–12 ч;
2) нагревают настоявшиеся ягоды, кипятят в течение 3–5 мин;
3) снимают с огня, оставляют на 8–12 ч.

Процедуру повторяют несколько раз, пока варенье не будет полностью готово. Последний раз варенье после закипания проваривают 10–15 мин.

Готовое варенье густое, плоды распределены в сиропе равномерно, сироп достаточно вязкий и не растекается по поверхности.

Засахаривание варенья. Если варенье засахарилось, т. е. на его поверхности образовались кристаллы сахара, это может привести к порче продукта. Засахаренное варенье теряет свои

вкусовые качества, под сахарной корочкой начинают размножаться вредные микроорганизмы. Поэтому засахаривания допускать нельзя.

Так как сахара в варенье более 50 %, оно может стать перенасыщенным сахарами. В варенье содержатся в различных количествах сахароза, глюкоза и фруктоза. Глюкоза и фруктоза должны присутствовать в продукте примерно в равных долях. Фруктоза, однако, легче распадается при термической обработке. Если в результате глюкозы становится гораздо больше, она начинает образовывать кристаллы. Поэтому различают засахаривание варенья в результате избытка сахарозы и отдельный вид – глюкозное засахаривание.

Процесс засахаривания не начнется, если сахарозы в варенье столько же, сколько глюкозы и фруктозы вместе взятых. Иначе смесь глюкозы и фруктозы в равных долях называется инвертным сахаром. Если плоды обладают высокой кислотностью, сахароза при варке интенсивно превращается под действием кислоты в глюкозу и фруктозу, что нарушает баланс. Поэтому кислые плоды надо дольше выдерживать в сиропе при комнатной температуре, а варить на огне меньшее количество времени. Если же плоды слишком сладкие, сахарозы будет больше, чем надо. В этом случае помогает предотвратить засахаривание лимонная кислота, добавляемая в самом конце варки из расчета 1–2 г кислоты на 1 кг плодов.

Чтобы избежать засахаривания, варенье в процессе приготовления не перемешивают, охлаждают постепенно, при комнатной температуре.

Хранение при низких температурах готового варенья также предотвращает его засахаривание, так как повышается вязкость сиропа, кристаллизация в результате затрудняется. Однако при температуре ниже 10 °С засахаривание происходит интенсивнее. Данный процесс связан с уменьшением растворимости сахара при понижении температуры воздуха. При варке он растворяется в сиропе, а при хранении на холоде начинает вновь образовывать кристаллы.

Введение в состав варенья патоки также предотвращает процесс засахаривания. Патоку добавляют перед завершающей варкой. Необходимо следить, чтобы при варке сиропа все кристаллы сахара растворились, так как при их наличии кристаллизация остального сахара протекает быстрее. При расфасовке и хранении варенья следует избегать его контакта с сахаром. Ни в коем случае не добавляют сахар в уже готовое охлажденное варенье. Банки не следует часто переставлять с места на место, наклонять, трясти – это увеличивает риск

образования очагов кристаллизации.

Перетертые с сахаром плоды

Данный способ предполагает использование сахара в качестве самостоятельного консерванта. Поэтому его концентрация в готовом продукте не менее 50 %.

Перетирают с сахаром сочные ягоды и плоды. Для этих целей отбирают полностью созревшие экземпляры, без повреждений и признаков порчи. Сначала их промывают, затем счищают кожуру, если это необходимо, нарезают. Так как термическую обработку плоды проходить не будут, их надо тщательно очищать от плодоножек, косточек.

Подготовленные плоды смешивают с сахаром в эмалированной емкости в пропорции 1: 1,5. Сахар можно брать любой, но лучше подходит мелкий. Смесь пюрируют, используя мясорубку, блендер или кухонный комбайн. Прибор должен быть стерильно чистым, поэтому удобнее использовать для этих целей мясорубку, которую следует прокипятить в кастрюле или обдать кипятком. Банки стерилизуют и закладывают в них фруктово-ягодное пюре. Укладывать пюре надо очень плотно, чтобы не оставалось воздушных подушек, в которых начинаются процессы гниения, отчего продукт быстрее портится.

Варенье, приготовленное холодным способом, содержит большее количество витаминов, потому что они не улетучиваются в процессе термической обработки. Не портится оно в течение всей зимы. Если увеличить долю сахара в плодах до соотношения 2:1, хранится при комнатной температуре до 12 месяцев.

Перетертые с сахаром ягоды и фрукты можно заморозить в морозильной камере, получается вкусное лакомство, которое хранится всю зиму. Спелые ягоды или сочные фрукты (абрикосы, сливы) перетирают с сахаром. На 1 кг плодов добавляют не более 500 г сахара. Получившуюся массу перемешивают, но не слишком активно, чтобы пузырьки воздуха не затрудняли заморозку. Затем раскладывают в порционные формочки и замораживают. После полной заморозки получившийся фруктовый лед извлекают из формочек и быстро запаковывают в полиэтилен, снова отправляют на хранение. Так заготовки занимают меньше места в морозильнике.

Если перетертые с сахаром плоды проварить, получится джем или повидло.

Джем

Плоды и ягоды для приготовления джема допустимо использовать с некоторыми повреждениями – помятые, раздавленные. Подгнившие экземпляры следует удалять. Чтобы избавиться от личинок насекомых, которые могут присутствовать в малине и других плодово-ягодных культурах, их промывают в тазу с подсоленной водой. После мытья плоды подсушивают и разминают с сахаром в пропорции 1–1,5 часть сахара на 1 кг плодов. Смесь проваривают после закипания не более 30 мин. Во время кипения пенку снимают шумовкой. Готовый продукт имеет желеобразную консистенцию. Джем горячим расфасовывают по стерилизованным банкам, когда он остынет, банки закатывают крышками. Для приготовления можно использовать как отдельные фрукты и ягоды, так и их смесь.

Повидло

Повидло традиционно готовят из яблок. Можно для этого использовать также ягоды смородины, крыжовника, сливу, абрикосы, дыню, тыкву и даже морковь, а также фруктовое ассорти. Плоды для приготовления должны быть полностью созревшими, лучше брать сахаристые мягкие сорта. Плоды моют, чистят и измельчают. Затем их проваривают в течение 10–15 мин в воде в соотношении 250–500 мл воды на 1 кг плодов. Время варки и количество жидкости зависят от вида плодово-ягодных культур. После варки плоды в горячем виде измельчают в кухонном комбайне или протирают через мелкое сито.

Плодовое пюре перекладывают в емкость, доводят до кипения, варят в течение 10–20 мин, после чего добавляют необходимое по рецепту количество сахара. Как правило, на 1 кг плодовой смеси его требуется около 800 г. Повидло варят еще 20–30 мин, постоянно помешивая. Готовое повидло имеет густую однородную консистенцию. Не следует допускать его пригорания, иначе готовый продукт потемнеет. Горячее повидло расфасовывают по банкам, стерилизуют, закрывают крышками. Хранят в темном прохладном месте.

Компот

Для компотов берут плоды высокого качества, одинакового размера, зрелые. Плодоножки, косточки, семена удаляют. Компоты можно готовить со стерилизацией и без.

Метод приготовления без стерилизации позволяет сэкономить время, однако хранится он не так долго, как

стерилизованный, и при особых условиях. После сортировки и мытья плоды оставляют на 20 мин в воде с добавлением соли, чтобы избавится от насекомых и их личинок. После этого сырье еще раз хорошо промывают. Сироп готовят из расчета на 1 кг ягод 250–500 г сахара и 1 л воды. В кислые плоды кладут больше сахара, а в сладкие добавляют лимонную кислоту. Сироп кипятят, охлаждают, процеживают и снова нагревают. Банки и крышки стерилизуют. В банки укладывают плоды и заливают их кипятком на 5–7 мин, затем его сливают. Далее плоды заливают горячим сиропом, банки закатывают крышками, ставят охлаждаться в теплое место. Для закатывания банок с компотом рекомендуется использовать лакированные крышки или стеклянные банки с герметичными крышками.

После добавления сиропа банки или стерилизуют в кипятке в течение 5–7 мин, или пастеризуют 10–15 мин в воде, нагретой до 80–85 °С. После этого банки закатывают, ставят в теплое место крышками вниз.

> *В косточках абрикосов, вишни, сливы содержится токсин – синильная кислота, поэтому при заготовке этих плодов обязательно удаляйте из них косточки.*

Заготовка урожая впрок

Зелень

Соленая зелень

Требуется: 2 кг зелени (укроп, петрушка, базилик, сельдерей), 500 г соли.

Приготовление. Зелень промыть, перебрать, мелко нарезать, перемешать с солью, уложить в стерилизованные банки, плотно утрамбовывая, пока не появится сок, оставить на 2 дня в прохладном темном месте. Еще раз утрамбовать, добавить зелень, так продолжать, пока вся банка не будет плотно заполнена. Закрыть капроновыми крышками, поместить в прохладное место для дальнейшего хранения.

Укроп в заливке

Требуется: 2 кг зелени укропа, 100 г базилика.

Для заливки: 100 г соли, несколько горошин душистого перца, 50 мл 8 %-го уксуса, 100 мл растительного масла, 500 мл воды.

Приготовление. Зелень промыть, перебрать, нарезать, уложить в стерилизованные банки. Воду довести до кипения, всыпать соль, влить уксус, остудить. Зелень залить маринадом, затем влить масло, закрыть плотно капроновыми или закручивающимися крышками, поместить для дальнейшего хранения в холодное место.

Замороженный зеленый лук. Вариант 1

Требуется: 1 кг зеленого лука.

Приготовление. Лук вымыть, мелко нарезать, бланшировать в кипящей воде 1 мин, остудить в холодной воде, разложить по формочкам для заморозки, убрать в морозильник для дальнейшего хранения. Так лук может храниться до полугода.

Замороженный зеленый лук. Вариант 2

Требуется: 2 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла.

Приготовление. Зелень вымыть, мелко нарезать,

бланшировать в кипящей воде 1 мин, остудить в холодной воде. Слегка обжарить на масле, остудить, разложить по формочкам для заморозки, убрать в морозильник. Так лук может храниться около 3 месяцев.

Маринованный чеснок

Требуется: 2 кг стрелок чеснока, 1 пучок зелени петрушки.

Для маринада: 80 г сахара, 20 г соли, 70 мл 10 %-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Чеснок и петрушку хорошо промыть. Стрелки нарезать небольшими кусочками, бланшировать 5 мин, охладить в холодной воде, откинуть на дуршлаг, уложить плотно в стерилизованную банку вместе с мелко нарезанной петрушкой. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, влить уксус, еще раз довести до кипения, залить чеснок. Банки накрыть крышками, стерилизовать 5 мин в кипящей воде, закатать крышками.

Маринованная зелень чеснока

Требуется: 2 кг стеблей и листьев чеснока, по 100 сахара, соли, 200 мл 9%-го уксуса, по щепотке молотого имбиря, кориандра, аниса, укропа, 2 л воды.

Приготовление. Зелень промыть, нарезать небольшими кусочками, бланшировать 2 мин, ополоснуть холодной водой, уложить в стерилизованные банки. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, кипятить 3 мин, немного охладить, влить уксус, добавить специи, залить чеснок. Банки стерилизовать 5 мин, закатать крышками.

Маринованные стрелки чеснока. Вариант 1

Требуется: 1 кг стрелок чеснока, 100 г базилика, 50 г укропа, 20 г соли, 1 ч. л. 6 %-го уксуса, 800 мл воды.

Приготовление. Зелень вымыть, перебрать, произвольно нарезать. Воду довести до кипения, развести в ней соль, положить зелень, варить 5 мин. Разложить зелень по заранее подготовленным стерилизованным банкам, рассол смешать с уксусом, залить зелень, плотно закатать.

Маринованные стрелки чеснока. Вариант 2

Требуется: 2 кг стрелок чеснока, 200 г зелени лука, 80 г сахара, 20 г соли, 80 мл 10 %-го уксуса, 500 мл воды.

Приготовление. Зелень вымыть, перебрать. Нарезать небольшими кусочками, пробланшировать 5 мин в кипящей воде, остудить в холодной, откинуть на дуршлаг. В воде развести соль и сахар, довести до кипения, влить уксус, еще раз довести до кипения. В заранее подготовленные стерилизованные банки разложить зелень, залить маринадом, поставить стерилизоваться 5–10 мин в кипящей воде, плотно закатать.

Квашеная зелень чеснока

Требуется: 3 кг зелени чеснока (стебли и листья), 2 пучка зелени укропа и петрушки, несколько листьев хрена, несколько горошин душистого перца, 100 г соли, 100 мл ягодного уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Зелень вымыть. Чеснок нарезать небольшими кусочками, бланшировать 2 мин, ополоснуть холодной водой, уложить в подготовленную емкость вместе с мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, положить горошины перца, накрыть листьями хрена. В воде растворить соль, довести до кипения, немного охладить, влить уксус, залить чеснок, накрыть марлей, сложенной в несколько слоев, положить груз. Оставить чеснок в теплом помещении на 1–1,5 недели (брожение начнется через 3–5 дней и продолжится 4–6 дней). Готовый чеснок поместить в холодильник для дальнейшего хранения.

Квашеные чесночные стрелки

Требуется: 600 г стрелок чеснока, 1 ст. л. соли, 1,5 ст. л. 4 %-го уксуса, листья хрена, смородины, вишни, 350 мл воды.

Приготовление. Чеснок вымыть, нарезать небольшими кусочками, бланшировать в кипящей воде 5 мин, остудить в холодной воде. На дно подготовленной емкости положить лист хрена, листья смородины, вишни, уложить стрелки. В воде растворить соль, довести до кипения, остудить до комнатной температуры, влить уксус, перемешать, залить стрелки, положить еще лист хрена. Накрыть марлей, сложенной в несколько раз, поставить гнет. Оставить в темном месте при комнатной температуре на 2–3 недели (через 5 дней начнется брожение, которое длится 11–14 дней), в течение этого времени периодически снимать образующуюся пенку и доливать маринад, но уже без уксуса. Готовые стрелки поместить в холодильник для

дальнейшего хранения.

Пюре из щавеля

Требуется: 2 кг щавеля.

Приготовление. Щавель перебрать, тщательно промыть, бланшировать 5 мин, измельчить в блендере до однородного состояния, довести до кипения полученную массу, переложить в 0,5-литровые банки. Банки стерилизовать в кипящей воде 30 мин, закатать крышками, остудить, поместить для дальнейшего хранения в холодильник.

Щавель на зиму

Требуется: 3 кг щавеля, 500 мл воды.

Приготовление. Щавель перебрать, тщательно промыть, бланшировать 2 мин. Уложить в 0,5-литровые банки, залить кипятком. Банки стерилизовать в кипящей воде 20 мин, закатать, остудить, убрать в холодильник.

Соленая зелень-ассорти. Вариант 1

Требуется: по 500 г зелени щавеля, укропа, петрушки, лука, 100 г соли, 300 мл воды.

Приготовление. Зелень перебрать, тщательно промыть, мелко нарезать, посолить, перемешать. Влить воды так, чтобы она покрывала зелень, довести до кипения, варить 5 мин. Горячую массу переложить в стерилизованные банки, закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Соленая зелень-ассорти. Вариант 2

Требуется: по 400 г зелени щавеля, укропа, петрушки, лука, базилика, 100 г соли, по щепотке молотого имбиря, розмарина.

Приготовление. Зелень перебрать, тщательно промыть, измельчить в блендере до однородного состояния, посолить, добавить специи, перемешать. Довести полученную массу до кипения, варить 5 мин. Горячую массу переложить в стерилизованные банки, закатать крышками.

Соленая зелень-ассорти. Вариант 3

Требуется: по 250 г зелени щавеля, сельдерея, базилика, петрушки, 100 г соли.

Приготовление. Зелень перебрать, тщательно промыть, мелко нарезать, посолить, перемешать, растереть, для появления сока. Разложить по подготовленным банкам, стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 мин, 0,5-литровые – 20 мин. Закатать крышками.

Соленая зелень-ассорти. Вариант 4

Требуется: по 250 г щавеля, зеленого лука, по 100 г зелени укропа, петрушки, 3 ст. л. соли.

Приготовление. Зелень перебрать, тщательно промыть, мелко нарезать, всыпать соль, перетереть, переложить в подготовленные банки. Стерилизовать банки в кипящей воде: литровые -25 мин, 0,5-литровые -20 мин. Закатать крышками.

Щавель со шпинатом

Требуется: по 200 г щавеля, шпината, базилика, 150 мл воды.

Приготовление. Зелень перебрать, тщательно промыть, мелко нарезать, залить водой, довести до кипения, варить 5 мин. Разложить массу по подготовленным банкам. Стерилизовать банки в кипящей воде: 0,5-литровые – 25 мин, литровые – 35 мин. Закатать крышками.

Маринованная свекольная ботва

Требуется: 500 г свекольной ботвы, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 0,5 ст. л. 70 %-й уксусной эссенции, 1 ч. л. соли, 150 мл воды.

Приготовление. Зелень перебрать, тщательно промыть, нарезать небольшими кусочками, залить водой, посолить, довести до кипения, варить 10 мин на медленном огне под крышкой. Влить уксус, перемешать, разложить по подготовленным банкам, стрелилизовать банки в кипящей воде 3 мин, закатать крышками.

Маринованный сельдерей

Требуется: 3 кг молодых листьев сельдерея, 1 головка чеснока, 0,5 стручка острого перца, несколько горошин душистого перца, по щепотке кориандра, гвоздики, лавровый лист.

Для маринада: 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 150 мл 9 %-го

уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Сельдерей перебрать, промыть, средне нарезать, уложить в подготовленные банки вместе с лавровым листом и горошинами перца. Чеснок и острый перец очистить, вымыть, измельчить, добавить к сельдерею. В воде растворить соль и сахар, добавить специи, влить уксус, довести до кипения, залить маринадом сельдерей. Стерилизовать банки в кипящей воде 20–30 мин, закатать крышками.

Варенье с ревенем

Требуется: 500 г ревеня, 800 г сахара, по щепотке корицы, молотого имбиря, 500 мл воды.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, мелко нарезать, бланшировать 2 мин, промыть в холодной воде. Растворить сахар в воде, довести до кипения, сварить сироп. В сироп положить ревень, довести до кипения, варить 5 мин, остудить, настоять 30 мин. Повторить процесс еще 4 раза, в последний раз добавить специи. Разложить варенье по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Варенье с ревенем и малиной

Требуется: по 450 г ревеня, малины, 1,5 кг сахара, 20 г лимонной цедры, 1 л воды.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, мелко нарезать, бланшировать 2 мин, промыть в холодной воде. Ягоду перебрать, вымыть, слегка помять. Растворить сахар в воде, довести до кипения, приготовить сироп. В сироп положить ревень и малину, довести до кипения, варить 5 мин, остудить, настоять 30 мин. Повторить весь процесс еще 4 раза, в последний раз добавить тертую цедру. Разложить варенье по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Варенье с ревенем и листьями смородины

Требуется: по 500 г ревеня, сахара, 100 г листьев черной смородины, 300 мл воды.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, нарезать кусочками. В воде растворить сахар, довести до кипения, положить промытые листья, варить 5 мин, листья удалить. В сироп положить ревень, еще раз довести до кипения, варить, пока ревень не станет прозрачным, а сироп не загустеет. Варенье

разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Варенье с ревенем, киви и бананами

Требуется: по 250 г ревеня, сахара, 4 киви, 2 банана.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, еще раз вымыть, нарезать кусочками, засыпать сахаром. Оставить на 3 ч. Бананы и киви очистить, нарезать кусочками. Все соединить, перемешать, довести до кипения, постоянно помешивая, готовить 20 мин. Разложить горячее варенье по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Конфитюр из ревеня и сливы

Требуется: по 500 г ревеня, сливы, 1 кг сахара, 10 г желатина.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, еще раз вымыть, нарезать. Сливу вымыть, удалить косточки, измельчить в блендере до однородного состояния. Смешать ревень и сливу, поставить на сильный огонь, постоянно помешивая, довести до кипения, варить 5 мин. Влить разведенный желатин, перемешать, еще раз довести до кипения. Горячий конфитюр разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Пюре с ревенем и клубникой

Требуется: 2 кг ревеня, 500 г клубники, 1 кг сахара, по щепотке корицы, ванилина.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, нарезать, пересыпать сахаром, оставить настояться до появления сока. Сварить до мягкости вместе с вымытой клубникой, измельчить в блендере до однородного состояния. Массу довести до кипения, добавить специи, перемешать. Разложить пюре по подготовленным банкам. Стерилизовать в кипящей воде: 0,5-литровые банки – 20 мин, литровые – 30 мин, закатать.

Ревеневый компот

Требуется: 2,5 кг ревеня, 500 г сахара, по щепотке корицы, гвоздики.

Для сиропа: 250 г сахара, 500 мл воды.

Приготовление. Черешки ревеня вымыть, очистить, нарезать, пересыпать сахаром, оставить на 4–6 ч до появления сока. Приготовить сироп из сахара и воды. В 0,5-литровые банки

уложить ревень, залить сиропом. Стерилизовать в кипящей воде 15 мин, закатать крышками.

Ревеневый компот с черной смородиной

Требуется: 2 кг ревеня, 300 г черной смородины, по щепотке ванилина, молотого имбиря.

Для сиропа: 500 г сахара, 500 мл воды.

Приготовление. Черешки ревеня вымыть, очистить, нарезать, замочить на 10–14 ч в холодной воде. Ягоду вымыть. Приготовить сироп из сахара и воды. В 0,5-литровые банки уложить ревень и смородину, залить сиропом. Стерилизовать в кипящей воде 15 мин, закатать крышками.

Компот с ревенем и специями

Требуется: 400 г ревеня, 200 г мякоти тыквы, 100 г крыжовника, 4 ст. л. сахара, по щепотке корицы, куркумы, гвоздики, 1 л воды.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, еще раз вымыть, нарезать вместе с тыквой. Крыжовник вымыть, отрезать хвостики и носики. В воде растворить сахар, довести до кипения, положить специи, опять довести до кипения, положить ревень, еще раз довести до кипения, варить 10 мин. Выложить тыкву и крыжовник, довести до кипения, варить 10 мин. Разлить компот по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Пастила из ревеня с орехами

Требуется: по 500 г ревеня, сахара, 200 г ядер грецких орехов, сливочное масло.

Приготовление. Ревень вымыть, очистить, нарезать, пересыпать сахаром, оставить до появления сока. Сварить до мягкости, измельчить в блендере, довести до кипения, уваривать до загустения. В ревеневую массу положить измельченные орехи, перемешать. Противень застелить бумагой для выпечки, смазать ее маслом, выложить массу небольшим слоем, поставить противень в духовку разогретую до 80–100 °С, сушить до эластичного состояния около 4 ч. Достать из духовки, остудить, разрезать на равные части, хранить, переслоив пергаментной бумагой.

Пастила из ревеня, тыквы и яблок

Требуется: по 200 г ревеня, вареной тыквы, сладких яблок, 600 г сахара, сливочное масло.

Приготовление. Ревень, яблоки вымыть, очистить, нарезать, пересыпать сахаром, оставить до появления сока. Сварить до мягкости, измельчить в блендере вместе с тыквой до однородного состояния, довести массу до кипения, уваривать до загустения. Противень застелить бумагой для выпечки, смазать ее маслом, выложить массу тонким слоем, поставить в духовку разогретую до 80–100 °С, сушить до эластичного состояния около 4 ч. Достать из духовки, остудить, разрезать, хранить, переслоив бумагой для выпечки.

Ревеневый мармелад

Требуется: по 300 г черешков ревеня, сахара, 20 г миндальных хлопьев.

Приготовление. Ревень очистить, вымыть, нарезать, засыпать сахаром, поставить в холодильник на 2 дня. Смешать с хлопьями, довести до кипения, варить 30–40 мин, помешивая. Остудить, переложить в стеклянную банку.

Фрукты и ягоды

Компот из крыжовника. Вариант 1

Требуется: 2 кг крыжовника, 500 г сахара, 1 л воды.

Приготовление. Зрелые, но твердые ягоды наколоть вилкой. Нагреть на среднем огне воду до 80 °С, ягоды поместить в дуршлаг и бланшировать 3 мин. Подготовленные банки заполнить ягодами по плечики. Сахар всыпать в воду, довести до кипения, кипятить до полного растворения сахара. Залить сиропом ягоды. В глубокую кастрюлю поместить банки и стерилизовать в кипящей воде около 10 мин. Затем закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Компот из крыжовника. Вариант 2

Требуется: 2 кг крыжовника, 500 г сахара, 1 л воды.

Приготовление. Подготовленные ягоды насыпать в банки по плечики. Воду соединить с сахаром, кипятить до полного растворения сахара. Залить ягоды полученным сиропом. Через 7–10 мин слить сироп, довести до кипения и снова залить ягоды. Повторить это же действие еще раз через 7–10 мин. Последний

раз сироп нужно влить так, чтобы он слегка перелился через край. Закатать банки крышками и убрать в теплое место до остывания.

Компот из крыжовника со смородиной

Требуется: 1,5 кг крыжовника, по 500 г красной смородины, сахара, воды.

Приготовление. Ягоды вымыть и откинуть на дуршлаг. Крыжовник наколоть вилкой, засыпать в подготовленные банки, добавить смородину. Приготовить сахарный сироп. Залить им ягоды. В глубокую кастрюлю поместить банки и стерилизовать в кипящей воде около 10 мин. Закатать банки крышками и убрать в теплое место до остывания.

Компот из крыжовника с земляникой

Требуется: 1,5 кг крыжовника, 300 г земляники, 450–500 г сахара, 500 мл воды.

Приготовление. Ягоды промыть и откинуть на дуршлаг. Крыжовник наколоть вилкой, засыпать в подготовленные банки, добавить землянику. Приготовить сахарный сироп. Залить сиропом ягоды. В глубокую кастрюлю поместить банки и стерилизовать в кипящей воде около 10 мин. Закатать банки крышками и убрать в теплое место до полного остывания.

Пастеризованный крыжовник

Требуется: 1 кг крыжовника, 100 мл воды.

Приготовление. Крыжовник промыть и откинуть на дуршлаг. Выложить ягоды в эмалированную глубокую посуду и поставить на слабый огонь. Периодически помешивать, затем влить воду. Когда ягоды пустят сок, снять с огня. Подготовленные банки наполнить крыжовником и пастеризовать при температуре 80–90 °С в течение 20–25 мин, закатать крышками.

Сок из крыжовника

Требуется: 1,5 кг крыжовника, 200 г сахара, 5 ст. л. вишневого сока, 1 л воды.

Приготовление. Ягоды крыжовника промыть и откинуть на дуршлаг. Затем пропустить через мясорубку. Переложить полученную массу в эмалированную посуду и залить горячей водой. Довести до кипения и готовить 7–10 мин. Охладить,

отжать сок через марлю, влить в него вишневый сок, перемешать, перелить в банки и пастеризовать 10–15 мин. Банки закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Варенье из крыжовника

Требуется: по 1 кг крыжовника, сахара, цедра 1 лимона, 400 мл воды.

Приготовление. Подготовленные ягоды проколоть вилкой, залить холодной водой и дать постоять 7 ч в прохладном месте. Затем воду слить, процедить, добавить в нее сахар, поставить на огонь и приготовить сахарный сироп. Ягоды опустить в кипящий сироп и готовить способом многократной варки. В конце добавить тертую лимонную цедру, разложить варенье по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в теплое место.

Компот из яблок

Требуется: 1,5 кг яблок, 300 г сахара, 15 г молотой корицы, 1,5 л воды.

Приготовление. Подготовленные яблоки вымыть, очистить и нарезать произвольно. Стерилизованные банки заполнить яблоками до плечиков. Воду довести до кипения, всыпать сахар и готовить до полного его растворения. Залить сиропом яблоки до края горлышка, добавить корицу. Через 5 мин слить, снова довести до кипения и влить в банки. Через 5 мин снова слить и довести до кипения. Залить яблоки так, чтобы сироп проливался через край горлышка. Банки закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Яблочный компот с белым вином

Требуется: 1,5 кг яблок, 250 г сахара, 3 бутона гвоздики, 0,5 ч. л. молотой корицы, цедра половины лимона, 80 мл белого сухого вина.

Приготовление. Яблоки вымыть, очистить и нарезать произвольно. Воду довести до кипения, всыпать сахар, кипятить до полного его растворения, затем добавить яблоки и варить 7–10 мин. Стерилизованные банки заполнить яблоками по плечики. В сироп добавить цедру лимона, корицу, гвоздику и довести до кипения, влить вино и снять с огня. Готовым сиропом залить яблоки. Банки закатать крышками и поместить в теплое место до полного остывания.

Компот из ранеток с ванилью

Требуется: 2 кг ранеток, 500 г сахара, ванильный порошок, 2 л воды.

Приготовление. Ранетки вымыть, плодоножки отрезать и каждую наколоть в нескольких местах вилкой, уложить в стерилизованные банки. Воду довести до кипения, всыпать сахар, кипятить до полного его растворения. Затем добавить ванильный порошок на кончике ножа, перемешать, процедить сироп и снова довести до кипения. Снять с огня и залить ранетки. Банки закатать крышками и убрать в теплое место до полного остывания.

Компот из ранеток с шиповником

Требуется: 1 кг ранеток, 300 г шиповника, 500 г сахара, 1,5 л воды.

Приготовление. Шиповник замочить в холодной воде на 10 мин, затем воду слить. Ранетки вымыть, плодоножки отрезать и каждую наколоть в нескольких местах вилкой. Уложить фрукты в стерилизованные банки. Воду довести до кипения, всыпать сахар, кипятить до полного его растворения. Снять с огня и залить яблоки с шиповником. Банки закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Компот из яблок с красной смородиной

Требуется: 1,5 кг яблок, по 500 г красной смородины, сахара, 1,5 л воды.

Приготовление. Яблоки и ягоды вымыть, яблоки нарезать и уложить в стерилизованные банки по плечики, туда же выложить ягоды. Воду довести до кипения, добавить сахар и кипятить до полного его растворения. Сироп остудить и залить яблоки и смородину. Оставить на 5–7 ч. Затем пастеризовать банки 8–10 мин при температуре 85 °С, закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Яблочный компот с вишней

Требуется: 1,5 кг яблок, 350 г вишни, 350–400 г сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 1,5 л воды.

Приготовление. Подготовленные вишню и яблоки, предварительно нарезанные небольшими ломтиками, уложить в

стерилизованные банки по плечики. Воду довести до кипения, добавить сахар и кипятить до полного растворения сахара. Сироп остудить, залить им яблоки и смородину, добавить корицу на кончике ножа в каждую банку. Банки закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Яблочный компот с виноградом

Требуется: 1 кг яблок, по 200 г винограда, сахара, 1 ч. л. ванильного порошка, 1 л воды.

Приготовление. Нарезанные яблоки и виноград уложить в стерилизованные банки по плечики. Воду довести до кипения, добавить сахар и кипятить до полного его растворения. Сироп остудить и залить яблоки и смородину, добавить ванильный порошок на кончике ножа в каждую банку. Банки закатать крышками и убрать в теплое место.

Компот из яблок и слив

Требуется: 1,5 кг яблок, 350 г слив, 300 г сахара, 1 л воды.

Приготовление. Яблоки и сливы вымыть, у сливы удалить косточки. Яблоки нарезать произвольно. Уложить фрукты в стерилизованные банки по плечики. Воду довести до кипения, добавить сахар и кипятить до полного растворения сахара. Сироп остудить и залить яблоки и смородину. Банки закатать крышками и убрать в теплое место до остывания.

Компот из яблок, ревеня и мяты

Требуется: 1,5 кг яблок, 250 г ревеня, 300 г сахара, 4 листочка мяты, 1 л воды.

Приготовление. Яблоки и ревень вымыть и нарезать произвольно. Листья мяты измельчить. Яблоки и ревень уложить в стерилизованные банки по плечики, добавить мяту и залить холодным сиропом. Для сиропа воду довести до кипения, всыпать сахар, кипятить до полного растворения сахара. Снять с огня и дать остыть. Оставить компот на 5–7 ч. Затем долить сироп и закатать банки крышками.

Компот из яблок с ягодным соком

Требуется: 1,5 кг яблок, 300 г сахара, 1 л сока красной смородины.

Приготовление. Яблоки вымыть и нарезать произвольно. Уложить в стерилизованную банку по плечики, залить холодным соком. Оставить на 3 ч. Затем закатать банку крышкой и поставить в теплое место.

Компот из яблок с вишней и грушей

Требуется: 1 кг яблок, по 300 г груш, сахара, 1 л воды.

Приготовление. Яблоки и груши вымыть и нарезать произвольно. Затем уложить в стерилизованную банку по плечики. Приготовить сироп. Залить фрукты кипящим сиропом, закатать банку крышкой и убрать в теплое место до остывания.

Варенье из черной смородины

Требуется: 1 кг красной смородины, 800 г сахара, 400 мл воды.

Приготовление. Ягоды вымыть и откинуть на дуршлаг. В эмалированную глубокую посуду влить воду, довести до кипения, всыпать сахар и сварить сироп средней густоты. Добавить ягоды, довести до кипения и варить их 5–10 мин, периодически снимая пенку. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в теплое место.

Клубничное варенье

Требуется: 1,5 кг клубники, 600 г сахара, 5 листиков мяты.

Приготовление. Клубнику вымыть и выложить в глубокую эмалированную посуду. Засыпать сахаром и дать постоять пока ягоды не пустят сок. Как только появится сок, поставить на средний огонь и довести до кипения. Когда сахар полностью растворится, варить еще 5–10 мин. Переложить варенье в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Варенье из земляники. Вариант 1

Требуется: 1,5 кг земляники, 700 г сахара, 1 ч. л. ванильного порошка.

Приготовление. Землянику промыть, очистить и выложить в глубокую эмалированную посуду. Засыпать сахаром и дать постоять пока ягоды не пустят сок. Как только появится сок, поставить на средний огонь и довести до кипения. Когда сахар

полностью растворится, варить еще 5–10 мин. Дать постоять варенью 1,5–2 ч. Затем добавить ванильный порошок и перемешать. Переложить варенье в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Варенье из земляники. Вариант 2

Требуется: 1,5 кг земляники, 700 г сахара, сок половины лимона, 1 ч. л. корицы.

Приготовление. Землянику вымыть и выложить в глубокую эмалированную посуду. Засыпать сахаром и дать постоять пока ягоды не пустят сок. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Когда сахар полностью растворится варить еще 5–10 мин. Дать постоять 30 мин, затем добавить лимонный сок и корицу. Варенье переложить в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Варенье из малины и клубники

Требуется: 1,5 кг малины, по 500 г клубники, сахара, 250 мл воды.

Приготовление. Ягоды вымыть и выложить в глубокую эмалированную посуду. Влить воду и поставить на средний огонь. Довести до кипения, всыпать сахар, убавить огонь и готовить до полного растворения сахара, периодически помешивая. Варенье переложить в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Малиново-вишневое варенье

Требуется: 1 кг малины, 800 г вишни, 500–550 г сахара.

Приготовление. Ягоды вымыть и выложить в глубокую эмалированную посуду, засыпать сахаром и дать постоять 1 ч. Затем поставить на средний огонь и довести до кипения, перемешать, убавить огонь и готовить еще 30 мин. Перемешать, снять с огня, остудить до комнатной температуры и переложить варенье в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Вишневое варенье с корицей

Требуется: 1 кг вишни без косточек, 500 г сахара, 0,5 ст. л. молотой корицы.

Приготовление. Вишню выложить в эмалированную глубокую посуду, засыпать сахаром и дать постоять до образования сока. Как только появится сок, поставить на средний огонь и готовить 15 мин, постоянно помешивая. Снять с огня, остудить, добавить корицу и переложить варенье в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Сливовое варенье

Требуется: 1 кг сливы, 700 г сахара, 50 г цедры лимона, 0,5 ст. л. ванильного порошка.

Приготовление. Сливу вымыть и удалить косточки. Выложить в эмалированную глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить цедру лимона и ванильный порошок. Все перемешать и поставить на средний огонь. Довести массу до кипения и готовить до полного размягчения сливы. Варенье, периодически помешивая, готовить 1 ч. Снять с огня, остудить и переложить в стерилизованные банки, закатать крышками и убрать в теплое место.

Варенье из сливы и абрикосов

Требуется: 1,5 кг сливы, 800 г абрикосов, 0,5 ст. л. корицы, 200 мл воды.

Приготовление. Сливы и абрикосы вымыть и удалить косточки. Выложить ягоды в глубокую эмалированную посуду, влить воду, поставить на средний огонь и варить, постоянно помешивая, 40 мин. Снять с огня, остудить, добавить корицу, перемешать и разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в теплое место.

Сливовое варенье с мятой и корицей

Требуется: 1 кг сливы, 400 г сахара, по 1 ст. л. корицы, измельченных листьев мяты, 200 мл воды.

Приготовление. Сливу вымыть и удалить косточки. Выложить в эмалированную глубокую посуду, влить воду и поставить на средний огонь. Готовить, постоянно помешивая, 35–40 мин. Как только слива размякнет, всыпать сахар, перемешать, довести до кипения и варить еще 10 мин. Снять с огня, остудить, добавить корицу, листья мяты, перемешать и разложить варенье по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в теплое место.

Варенье из сливы с бананами

Требуется: 1 кг сливы, 3 банана, 250 г сахара, 1,5 ст. л. какао-порошка.

Приготовление. Сливу вымыть и удалить косточки. Выложить в эмалированную посуду, влить воду, всыпать сахар и поставить на средний огонь. Готовить до размягчения. Затем снять с огня, остудить, измельчить при помощи погружного блендера до однородного состояния. Измельчить блендером очищенные бананы. Соединить сливу с бананами, добавить какао и перемешать. Затем снова поставить на средний огонь и готовить 5–7 мин, помешивая. Если варенье получается слишком густым, можно добавить кипяченой воды. Снять варенье с огня, остудить и разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками, убрать в теплое место.

Варенье из слив с клубникой. Вариант 1

Требуется: 1 кг сливы, по 500 г клубники, сахара, воды.

Приготовление. Сливу вымыть и удалить косточки. Выложить в эмалированную посуду, влить воду, всыпать сахар и поставить на средний огонь. Готовить до размягчения. Затем снять с огня, остудить, измельчить при помощи погружного блендера до однородного состояния. Измельчить блендером вымытую клубнику. Соединить сливу с клубникой и перемешать. Затем поставить на средний огонь и готовить 20 мин, постоянно помешивая. Снять варенье с огня, остудить и разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в теплое место.

Варенье из слив с клубникой. Вариант 2

Требуется: 1 кг сливы, 400 г клубники, воды, 450 г сахара, 1 ст. л. измельченных листьев мяты, 0,5 ст. л. корицы.

Приготовление. Сливу и клубнику вымыть. У сливы удалить косточки, выложить в эмалированную посуду, влить воду, всыпать сахар и поставить на средний огонь. Готовить до размягчения. Затем добавить клубнику, мяту и корицу, все перемешать и снова поставить на средний огонь. Готовить 10 мин, помешивая. Снять с огня, остудить и разложить по стерилизованным банкам, закатать и убрать в теплое место.

Овощи

Консервированные помидоры в яблочном соке с тмином

Требуется: 500 г помидоров, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, по щепотке тмина, гвоздики, 500 мл светлого яблочного сока.

Приготовление. Помидоры вымыть, проткнуть в нескольких местах, уложить в банку, добавить специи. В соке растворить соль и сахар, перемешать, довести до кипения, залить помидоры. Стерилизовать литровые банки 30 мин, 3-литровые -60 мин, закатать крышкой.

Консервированные помидоры в яблочном соке с имбирем

Требуется: 3,5 кг помидоров, 2 ст. л. соли, по щепотке имбиря, гвоздики, 2 л яблочного сока.

Приготовление. Помидоры вымыть, уложить в горячую банку. В соке растворить соль, добавить специи, кипятить 5 мин, залить помидоры. Стерилизовать 5–10 мин, закатать крышками.

Консервированные помидоры с болгарским перцем

Требуется: 1 кг зеленых помидоров, 4 головки репчатого лука, 3 болгарских перца, 2 стручка острого перца, 2 пучка зелени, 1 головка чеснока.

Для заливки: 1 ст. л. соли, тмин, розмарин, веточки укропа, 1 л воды.

Приготовление. Ингредиенты для заливки смешать, довести до кипения, кипятить 5–10 мин. Помидоры вымыть, надрезать почти до конца верхнюю часть, аккуратно вынуть мякоть с семенами. Овощи и зелень вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, начинить полученной массой помидоры, прикрыть крышечкой. Плотно уложить в банку, залить заправкой, стерилизовать литровые банки 20 мин, 3-литровые – 30 мин, закатать крышкой.

Консервированные помидоры с виноградом

Требуется: 500 г помидоров, 2 зубчика чеснока, по 1 кисти винограда (весом около 100–150 г), болгарскому перцу, стручку острого перца, лавровый лист, листья хрена, смородины, вишни, смесь перцев горошком, по 1 ст. л. соли, сахара, 1,2 л воды.

Приготовление. Овощи вымыть и очистить. Листья промыть. На дно 3-литровой банки положить листья, горошины перца. Помидоры плотно уложить в банку. Остальные овощи нарезать,

положить в банку вместе с кистью винограда, всыпать соль, сахар. Воду довести до кипения, осторожно влить в банку, оставить на 20 мин, слить воду и еще раз довести до кипения, залить помидоры, закатать крышкой.

Консервированные помидоры со смородиновым соком

Требуется: 1 кг помидоров, листья мелиссы.

Для заливки: по 1 ст. л. соли, меда, по щепотке гвоздики, аниса, молотого имбиря, 200 мл сока красной смородины, 500 мл воды.

Приготовление. Помидоры вымыть, плотно уложить в банку на листья мелиссы. Ингредиенты для заливки смешать, довести до кипения, остудить, повторить процедуру еще 2 раза. Затем еще раз довести до кипения, залить помидоры, закатать банку.

Консервированные помидоры с капустой

Требуется: 500 г помидоров, 0,25 вилка белокочанной капусты, 3 болгарских перца, 2 головки репчатого лука, 2,5 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, душистый и белый перец горошком, 200 мл воды.

Приготовление. Овощи вымыть, очистить. Помидоры и лук нарезать на четвертинки, перец полосками, капусту небольшими квадратиками. Все овощи смешать, посолить, оставить настояться и пустить сок на 10–12 ч, слить образовавшийся сок. В овощи влить уксус и воду, положить остальные ингредиенты, поставить на огонь, довести до кипения, варить 10–15 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Соленые помидоры с горчицей

Требуется: 1 кг помидоров, 2 моркови, 1 патиссон, 1 ст. л. сахара, 0,5 ст. л. соли, 0,25 ч. л. сухой горчицы, листья смородины, вишни, хрена, базилика, душистый перец горошком, лавровый лист, 500 мл воды.

Приготовление. Помидоры вымыть, уложить в стерилизованную банку, переложив промытыми листьями и нарезанными патиссоном, морковью. Воду довести до кипения, положить соль, сахар, лавровый лист, перец, кипятить 5 мин, остудить, всыпать горчицу, размешать. Дождаться осветления маринада, залить помидоры, закрыть капроновыми крышками.

Маринованные помидоры

Требуется: 1 кг помидоров, по 3 моркови, головки чеснока, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 50 мл 9 %-го уксуса, тмин, розмарин, лавровый лист, зонтики укропа, 2 л воды.

Приготовление. Помидоры вымыть, чеснок и морковь очистить. Чеснок измельчить, морковь нарезать кружочками. Помидоры уложить в стерилизованные теплые банки, переложив их морковью. Для маринада довести воду до кипения, всыпать соль и сахар, добавить специи, кипятить 5 мин, залить помидоры, настоять 10–15 мин, слить, еще раз довести до кипения. В каждую банку положить по 2–3 ст. л. чеснока, залить рассолом, влить по 1 ч. л. уксуса, закатать крышками.

Сладкие огурцы

Требуется: 1 кг огурцов, 100 мл 5 %-го уксуса.

Для рассола: 300 г сахара, по 5 г корицы, тмина, кориандра, гвоздики, белого перца, 1 л воды.

Приготовление. Огурцы вымыть, срезать плодоножки, бланшировать в кипящей воде 4 мин, опустить в холодную воду. Для рассола довести воду до кипения, всыпать сахар, кипятить 15 мин, добавить специи, кипятить еще 10 мин. Огурцы плотно уложить в стерилизованные банки, влить в каждую немного уксуса, залить рассолом, поставить стерилизоваться 0,5-литровые банки стерилизуются 20 мин, литровые – 25 мин. Стерилизованные банки плотно закатать.

Маринованные огурцы с острым перцем

Требуется: 2 кг огурцов, по 80 г соли, сахара, 1 головка чеснока, 0,5 стручка острого перца, лавровый лист, горошины душистого и белого перца, листья хрена, смородины, вишни, зонтики укропа, по щепотке душицы, гвоздики, 80 мл 9%-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Листья и огурцы тщательно вымыть. Чеснок и острый перец очистить, вымыть. В стерилизованные банки выложить листья, зонтики, чеснок, горошины перца, специи, зубчики чеснока, плотно уложить огурцы. Воду довести до кипения, залить огурцы, чтобы они были полностью покрыты водой, оставить на 20 мин, слить. Так повторить 3 раза. Затем воду слить, довести до кипения, всыпать соль и сахар. В каждую банку влить по 2,5 ст. л. уксуса, залить рассолом, закатать

крышками.

Квашеные огурцы

Требуется: 1 кг огурцов, по 1 пучку зелени укропа, головке чеснока, щепотке молотого имбиря, куркумы.

Для рассола: 30 г соли, 500 мл воды.

Приготовление. Огурцы вымыть, замочить в холодной воде на 6 ч, еще раз промыть, разложить по стерилизованным банкам. В воде развести соль, залить огурцы. Банки накрыть крышками, оставить при комнатной температуре на 7 дней. Рассол слить, довести до кипения, кипятить 5 мин. Огурцы промыть в горячей воде, уложить опять в банки, добавить мелко нарезанный укроп, несколько очищенных зубчиков чеснока, специи, залить кипящим рассолом. Банки накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде при 100 °С 10–15 мин, закатать.

Соленые огурцы со смородиновым соком

Требуется: 3 кг огурцов, по 1 головке чеснока, пучку зелени укропа, петрушки, белый и душистый перец горошком, листья смородины, вишни, по щепотке корицы, аниса, душицы.

Для рассола: 100 г соли, 40 г сахара, 500 мл сока красной смородины, 2 л воды.

Приготовление. Огурцы вымыть, срезать кончики. В стерилизованные банки положить перец, специи, по несколько зубчиков чеснока, зелень, плотно уложить огурцы. Воду смешать с соком, всыпать соль и сахар, довести до кипения, залить рассолом огурцы. Банки накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 10 мин, закатать.

Соленые огурцы в тыквенно-яблочном соке

Требуется: 1,5 кг огурцов, 4 зубчика чеснока, листья хрена, смородины, малины, по щепотке корицы, куркумы, гвоздики.

Для рассола: 500 мл тыквенного сока, 200 мл яблочного сока, по 25 г соли, сахара.

Приготовление. Огурцы вымыть, обрезать хвостики, обдать кипятком, плотно уложить в стерилизованные банки вместе с листьями, специями, чесноком. Смешать сок, всыпать соль и сахар, довести до кипения, залить рассолом, оставить на 20 мин, слить. Так повторить еще 3 раза, последний раз залить, закатать банки крышками.

Консервированный фаршированный перец в томате

Требуется: по 1 кг болгарского перца, помидоров, 100 г сливочного масла, 4 головки репчатого лука, 3 крупные моркови, по 1 маленькому кабачку, пучку зелени укропа и петрушки, 250 мл растительного масла, по 2 ст. л. сахара, столового уксуса, 1 ст. л. соли, черный перец горошком, по щепотке тмина, кориандра, розмарина.

Приготовление. Перец вымыть, срезать плодоножку, удалить семена. Растительное масло довести до кипения, кипятить 2 мин, охладить до 70 °С, влить в каждую банку по 2 ст. л. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Кабачок и морковь вымыть, очистить, натереть на терке, добавить к луку, посолить, поперчить, добавить специи, тушить 10 мин. Начинить полученной массой перец, уложить в банки. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, натереть на терке, тушить 15 мин, добавить соль, сахар, уксус, специи, тушить еще 5 мин, залить перец. Зелень вымыть, обсушить, измельчить, добавить в банки. Стерилизовать банки в кипящей воде: 0,5-литровые – 20 мин, литровые – 25 мин. Закатать крышками.

Болгарский перец с приправами

Требуется: 2 кг болгарского перца, 2 головки репчатого лука, по 1 моркови, пучку зелени, 100 мл растительного масла.

Для заливки: 50 г соли, смесь перцев, тмин, корица, кориандр, анис, 500 мл 9%-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Перец вымыть, очистить, обжарить на масле, переложить в банку. Лук, морковь, зелень, вымыть, очистить, мелко нарезать, уложить на перцы, положить пресс. Ингредиенты для заливки перемешать, залить перец, добавить немного масла. Банку накрыть марлей, поставить для хранения в прохладное место.

Заготовка из баклажанов с чесноком

Требуется: по 1 кг баклажанов, помидоров, 500 г чеснока, 250 мл растительного масла, 50 мл столового уксуса, смесь перцев, по щепотке корицы, тмина, лавровый лист, соль.

Приготовление. Баклажаны вымыть, очистить, отварить в слегка подсоленной воде 15 мин, остудить, нарезать толстыми кружочками, посыпать перцем, корицей, тмином, немного обжарить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок

очистить, пропустить через чеснокодавилку. В литровые стерилизованные банки выложить слоями баклажаны, чеснок, помидоры, залить маслом, в каждую банку положить 2 лавровых листа, влить 0,5 ч. л. уксуса, накрыть крышкой, стерилизовать 25 мин, закатать.

Заготовка с баклажанами с помидорами

Требуется: 5–6 баклажанов, 4 крупных помидора, 3 головки красного репчатого лука, 2 моркови, 1 головка чеснока, 30 г соли, по щепотке тмина, розмарина, душистого перца, имбиря, 100 мл растительного масла.

Приготовление. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками около 2 см, положить в подсоленную воду на 10 мин. Затем обжарить на масле до золотистого цвета с двух сторон, остудить. Овощи вымыть и очистить. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить на масле. Помидоры нарезать произвольно, измельчить в блендере, довести до кипения, протереть через сито, уварить в два раза. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. В помидоры добавить лук, морковь, чеснок, специи, посолить, перемешать, довести до кипения, постоянно помешивая. В сухие банки положить немного помидорной массы, слой баклажанов, и так чередовать, пока банка не заполнится. Верхний слой – помидорная масса. Банки накрыть крышками, стерилизовать при 100 ˚С: 20 мин 0,5-литровые, 25 мин – литровые, закатать.

Заготовка баклажанов с морковью

Требуется: 2 кг баклажанов, 4 моркови, 3 головки репчатого лука, 1 пучок зелени, 400 мл растительного масла, смесь перцев, по щепотке куркумы, имбиря, 1 ст. л. соли.

Приготовление. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками по 2 см, прокипятить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Обжарить на масле до золотистого цвета с каждой стороны, посыпать перцем, куркумой, имбирем. Лук, морковь, зелень вымыть, очистить, мелко нарезать. В банки уложить баклажаны и овощи, чередуя слои, залить маслом, стерилизовать 15 мин, закатать.

Кабачки в яблочно-масляной заливке

Требуется: 1 кг молодых кабачков.

Для заливки: по 400 мл яблочного сока, растительного масла,

воды, по 60 г соли, сахара, 4 зубчика чеснока.

Приготовление. Кабачки вымыть, очистить, нарезать полосками, уложить в стерилизованную банку. Чеснок очистить, измельчить. Ингредиенты для рассола смешать, довести до кипения, залить кабачки, закатать банку.

Консервированные кабачки с мятой

Требуется: 1 кг кабачков, 4 зубчика чеснока, 0,5 стручка острого перца, 2 листа хрена, 1 пучок зелени укропа, 5 г листьев мяты, по 10 г корицы, горчицы.

Для заливки: 5 ч. л. соли, 150 мл 9 %-го уксуса, 2 л воды.

Приготовление. Кабачки вымыть, обрезать концы, нарезать кружочками по 2 см. Укроп крупно нарезать, перец и чеснок очистить и разрезать на несколько частей. Половину положить в стерилизованную банку на лист хрена, затем уложить кабачки, мяту, корицу, горчицу, выложить оставшиеся укроп, перец, чеснок, накрыть вторым листом хрена. Ингредиенты для заливки перемешать, нагреть, залить овощи. Банки стерилизовать в кипящей воде: 0,5-литровые -20 мин, литровые – 25 мин, 3-литровые – 30 мин, закатать.

Варенье с кабачками и специями

Требуется: 1 кг молодых кабачков, 500 г сахара, по щепотке гвоздики, корицы, ванили.

Приготовление. Кабачки вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с остальными ингредиентами, оставить до появления сока. Поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 5 мин, остудить, настоять 20 мин, еще раз нагреть, разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Варенье с кабачками и цитрусовыми

Требуется: по 1 кг молодых кабачков, сахара, 2 апельсина, 1 грейпфрут, 15 г ванилина.

Приготовление. Кабачки, цитрусовые вымыть, очистить, мелко нарезать. Апельсины и грейпфрут вымыть, очистить, измельчить в блендере. Смешать все ингредиенты, оставить на ночь. Поставить на огонь, довести до кипения, варить 15–20 мин, остудить, повторить процедуру еще 2 раза. Горячее варенье разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Варенье с морковью

Требуется: по 500 г моркови, сахара, 6 мандаринов, по щепотке ванилина, корицы.

Приготовление. Морковь и мандарины вымыть, очистить. Морковь отварить до мягкости, измельчить в блендере с мандаринами. В массу добавить остальные ингредиенты, варить до загустения. Разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Квашеная капуста с зеленью

Требуется: 1 вилок белокочанной капусты, 2 пучка зелени укропа, базилика, петрушки, 200 г сахара, 1 ст. л. соли, розмарин, тмин, гвоздика, лист хрена, 600 мл воды.

Приготовление. Капусту тонко нашинковать, посыпать солью, помять, плотно уложить в банку. Добавить остальные ингредиенты, залить водой, накрыть листом хрена, марлей, положить груз, поставить в прохладное темное место. Капуста будет готова через 7 дней.

Квашеная капуста с морковью. Вариант 1

Требуется: 1 вилок белокочанной капусты, 4 болгарских перца, 3 крупные моркови, 200 г сахара, 1 ст. л. соли, душистый, белый, черный перец горошком, листья хрена, смородины, вишни, 600 мл воды.

Приготовление. Капусту тонко нашинковать, посыпать солью, помять. Морковь и перец вымыть, очистить, морковь натереть на терке, перец мелко нарезать, смешать с капустой, плотно уложить в банку. Добавить остальные ингредиенты, залить водой, положить листья хрена, марлю, груз, поставить в прохладное темное место. Капуста будет готова через неделю.

Квашеная капуста с морковью. Вариант 2

Требуется: 2 кг белокочанной капусты, 4 моркови, 50 г сахара.

Для рассола: 2 ч. л. соли, 500 мл воды.

Приготовление. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать, смешать с морковью, помять, чтобы появился сок, уложить в стерилизованную банку, каждый слой утрамбовывая толкушкой. В воде растворить соль,

залить рассолом капусту. Банку обвязать марлей, поставить в тазик, оставить в теплом месте на 5 дней, периодически протыкая капусту до дна. Слить весь сок, развести в нем сахар, снова влить в банку, оставить на 4 ч, поместить в холодильник.

Квашеная капуста с огурцами

Требуется: 2 кг белокочанной капусты, 1 кг соленых огурцов, по щепотке корицы, розмарина, тмина.

Приготовление. Капусту тонко нашинковать, бланшировать 2 мин в кипящей подсоленной воде, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Огурцы натереть на крупной терке. Смешать все ингредиенты, плотно уложить в емкость, накрыть марлей, сложенной в несколько слоев, поставить гнет, оставить на 4 дня, периодически протыкая капусту до дна. Разложить по стерилизованным банкам. Убрать в холодильник для дальнейшего хранения.

Квашеная капуста с медом

Требуется: 3 кг белокочанной капусты, 7 корнеплодов моркови, 100 г меда, по 50 г соли, корочек ржаного хлеба, по щепотке корицы, тмина, имбиря, душицы.

Приготовление. Капусту тонко нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Смешать капусту и морковь, посыпать солью, помять, чтобы овощи пустили сок. В стерилизованные банки положить на дно намазанный медом хлеб, плотно уложить капусту. Сверху положить капустный лист, марлю, сложенную в несколько слоев, гнет, оставить в темном месте на 5 дней. Периодически удалять пену и протыкать капусту до дна, рассол должен полностью покрывать капусту. Банки поставить в прохладное место после брожения на 2 недели. Готовую капусту поместить в холодильник.

Закуска из свеклы и овощей

Требуется: 1 кг свеклы, по 500 г репчатого лука, моркови, помидоров, 300 г болгарского перца, по щепотке тмина, розмарина, кориандра, аниса, лавровый лист, смесь молотых перцев, 200 мл растительного масла, 2 ст. л. 70 %-й уксусной эссенции, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

Приготовление. Свеклу и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук, помидоры и перец вымыть, очистить,

мелко нарезать, влить растительное масло. Тушить на слабом огне 40 мин. За 15 мин до готовности добавить специи и влить уксусную эссенцию. Переложить овощи в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть горлышком вниз, укутать и оставить до полного остывания.

Лук в маринаде

Требуется: 500 г белого и красного репчатого лука.

Для маринада: 4 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса, белый и душистый перец горошком, лавровый лист, по щепотке тмина, розмарина, семян укропа, 2 л воды.

Приготовление. Лук очистить, положить в кипящую воду, варить в 1 л воды с солью 5 мин, переложить в холодную воду. Затем плотно уложить в банку. В 1 л воды прокипятить перец, лавровый лист, тмин, розмарин, семена укропа 5 мин, немного остудить, влить уксус, залить маринадом лук. Стерилизовать банки: литровые – 20 мин, 0,5-литровые – 10 мин, закатать.

Бахчевые

Варенье из арбузных корок со специями

Требуется: 1,5 кг арбузных корок, 1,8 кг сахара, 2 ч. л. чайной соды, по щепотке корицы, гвоздики, 3,5 л воды.

Приготовление. Корки вымыть, снять наружный зеленый слой, нарезать белую часть небольшими кусочками, каждый в нескольких местах проколоть вилкой. В 400 мл теплой воды растворить соду, влить в 1,5 л холодной воды, положить корки, оставить на несколько часов настояться. Сахар разделить на 2 части, в одну часть влить оставшуюся воду, довести до кипения, прокипятить 15 мин. Корки откинуть на дуршлаг, промыть, опустить в сироп, довести до кипения, кипятить 20 мин. Снять с огня, оставить на ночь настояться. Всыпать оставшийся сахар, довести до кипения, варить 3 ч, периодически помешивая, за несколько минут до окончания варки положить корицу и гвоздику, проварить, разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Джем арбузно-смородиновый

Требуется: по 500 г мякоти арбуза, черной смородины, сахара, щепотка молотого имбиря.

Приготовление. Смородину вымыть, растереть с сахаром до однородного состояния, добавить кусочки арбуза и еще раз растереть. Массу довести до кипения, варить 30–45 мин. Остудить до комнатной температуры, протереть через мелкое сито, добавить имбирь, перемешать, еще раз довести до кипения. Разложить джем по стерилизованным банкам, закатать крышками, поместить в холодильник.

Цукаты из арбузных корок

Требуется: 2 кг корок арбуза, 3 кг сахара, 100 г кокосовой стружки, 1,5 ч. л. лимонной кислоты, по щепотке корицы, молотого имбиря, 2,5 л воды.

Приготовление. Корки вымыть, снять наружный зеленый слой, белую часть нарезать небольшими кусочками, варить в 1 л воды до мягкости, откинуть на дуршлаг. Сахар растворить в 1,5 л воды, довести до кипения, положить в сироп корки, оставить на 10–12 ч. Потом довести до кипения, варить 10–15 мин, дать остыть, повторять данную процедуру, пока корки не станут прозрачными, при последней варке добавить лимонную кислоту, специи. Откинуть цукаты на дуршлаг, посыпать кокосовой стружкой, перемешать, оставить сушиться.

Варенье из корок арбуза и дыни

Требуется: 500 г корок арбуза и дыни, 450 г сахара, щепотка куркумы, 500 мл воды.

Приготовление. Корки вымыть, снять наружный слой, белую часть нарезать небольшими кусочками. Сахар растворить в воде, довести до кипения, положить корки, варить 20 мин, остудить и настаивать 3 ч, повторить все еще 4 раза, в последний раз добавить специи. Горячее варенье разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Варенье из дыни

Требуется: 500 г недозревшей дыни, 600 г сахара, по щепотке лимонной кислоты, гвоздики, 200 мл воды.

Приготовление. Дыни вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Положить в кипящую воду, бланшировать 5 мин, опустить на столько же в холодную воду, откинуть на дуршлаг. Сахар разделить на 2 части, в одну часть влить воду, довести до кипения, приготовить сироп. Дыню

опустить в сироп, довести до кипения, варить 5 мин, охладить, всыпать оставшийся сахар, еще раз довести до кипения, остудить. Добавить лимонную кислоту и гвоздику, оставить на 8 ч, довести до кипения, варить до готовности. Разложить варенье по стерилизованным банкам, плотно закрыть крышками.

Дынное варенье с уксусом

Требуется: 500 г спелой дыни, 1 кг сахара, 4 крупных мандарина, щепотка молотого имбиря, 200 мл столового уксуса, 400 мл воды. *Приготовление.* Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими полосками, залить уксусом, оставить на 2 дня, откинуть на дуршлаг. Мандарины очистить от кожуры и пленок, каждую дольку разделить на несколько частей. В сахар влить воду, довести до кипения, приготовить сироп. Положить в сироп дыню и мандарины, довести до кипения, варить до мягкости дыни. Добавить имбирь и проварить еще 5 мин. Вынуть дыню и мандарины из сиропа. Сироп продолжать варить до загустения. Положить дыню и мандарины опять в сироп, проварить 5 мин, разложить по стерилизованным банкам, остудить, плотно закрыть крышками.

Варенье дынное с клубникой

Требуется: 2 кг дыни, 500 г клубники, 1 свити, 1,5 кг сахара, по щепотке ванильного порошка, гвоздики, 500 мл воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Свити вымыть, очистить, мякоть измельчить в блендере. Клубнику вымыть, очистить, крупную разрезать на несколько частей. В сахар влить воду, довести до кипения, варить 5 мин. Добавить дыню, варить до мягкости, затем положить свити и клубнику, добавить специи, варить до загустения. Горячее варенье разлить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Дынный джем

Требуется: 500 г дыни, 400 г сахара, щепотка ванильного порошка, 100 мл любого фруктового сока.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать кусочками. Залить соком, варить 15 мин, добавить сахар, варить пока дыня не станет мягкой, добавить ванильный порошок, готовить еще 10 мин. Горячий джем разлить

по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Дынное повидло с грейпфрутом

Требуется: по 800 г дыни, сахара, 1 грейпфрут, щепотка куркумы, 350 мл воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Положить дыню в воду и варить до мягкости, протереть через мелкое сито. Грейпфрут вымыть, очистить от кожуры и пленок, выжать сок. В дынное пюре добавить сахар, шафран, сок, довести до кипения, варить до загустения, разложить по банкам, закрыть крышками.

Дынно-абрикосовый компот

Требуется: 1 кг дыни, 150 г абрикосов, 2 грейпфрута, 200 г сахара, по щепотке корицы, куркумы, 2 л воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Грейпфрут вымыть, очистить, выжать сок. Абрикосы вымыть, разделить на 2 части, удалить косточку. В стерилизованные банки положить дыню, абрикосы, влить сок, добавить специи. Сварить сироп из воды и сахара, влить сироп в банки. Банки поместить на водяную баню, дождаться закипания, закатать крышками.

Дынный компот с нектаринами

Требуется: 1 кг дыни, 400 г нектаринов, 500 г сахара, по щепотке корицы, куркумы, 1 л воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Нектарины вымыть, разделить на 2 части, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками. Сахар растворить в воде, довести до кипения, прокипятить 5 мин, добавить нектарины и дыню, варить до мягкости дыни. Разлить компот по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Компот с дыней и смородиной

Требуется: 300 г дыни, 100 г красной смородины, 350 г сахара, по щепотке лимонной кислоты, корицы, 500 мл воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Ягоду вымыть, обсушить. Сахар

растворить в воде, довести до кипения, приготовить сироп. Смородину и дыню бланшировать в сиропе 5 мин, разложить по подготовленным банкам. В сироп положить лимонную кислоту и корицу, перемешать, остудить до 85 °С и разлить по банкам. Банки накрыть крышками и стерилизовать, затем закатать крышками.

Дынный мармелад

Требуется: по 1,5 кг дыни, сахара, 100 г кокосовой стружки, 500 мл воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками, влить немного воды, варить на слабом огне, пока дыня не станет мягкой, влить еще воды, чтобы она немного покрывала дыню, проварить 5 мин. Откинуть дыню на дуршлаг, протереть через мелкое сито в отдельную посуду. Оставшуюся воду от варки смешать с сахаром, довести до кипения, варить до густоты, помешивая и снимая пенку. Смешать сироп и дыню, довести до кипения, варить, пока не загустеет, разлить по силиконовым формочкам, сверху украсить кокосовой стружкой, оставить до застывания.

Дынные шоколадные цукаты

Требуется: 500 г дыни, 600 г сахара, 150 г растопленного шоколада, 200 мл воды.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Сахар растворить в воде, довести до кипения, сварить сироп. Положить в сироп дыню, варить 30 мин, дать остыть и настояться 10 ч, так делать несколько раз, пока дыня не станет мягкой и прозрачной. Цукаты откинуть на дуршлаг, обсушить. Положить цукаты в растопленный шоколад, вынуть, дождаться, когда шоколад застынет. Переложить готовые цукаты в стеклянную банку.

Сушеная дыня

Требуется: 3 кг спелой сладкой дыни.

Приготовление. Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Выложить кусочки на противень, поставить в духовку, нагретую до 75 °С. Держать там, пока дыня не станет мягкой и эластичной.

Тыквенное варенье со специями

Требуется: 500 г очищенной тыквы, 700 г сахара, по щепотке ванильного порошка, корицы, гвоздики, 300 мл воды.

Приготовление. Тыкву нарезать небольшими кусочками. Сахар разделить на 2 части. Одну часть растворить в воде, довести до кипения, варить сироп 15 мин до загустевания. Положить в сироп тыкву, довести до кипения, варить 10 мин, остудить и оставить на 10 ч. Затем снова довести до кипения, добавить остальной сахар, ваниль, корицу, гвоздику, перемешать, проварить 10 мин. Остудить и дать настояться 10 ч. Еще раз довести до кипения, разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Тыквенное варенье с арбузными корками

Требуется: 1 кг очищенной тыквы, 500 г арбузных корок, 2 кг сахара, 2 апельсина, по щепотке корицы, гвоздики.

Приготовление. Тыкву нарезать небольшими кусочками. Корки арбуза промыть, срезать наружний зеленый слой, нарезать кусочками. Соединить тыкву и корки, засыпать сахаром, перемешать, оставить на ночь, чтобы выделился сок. Поставить на огонь, довести до кипения, варить 15 мин. Апельсины вымыть, цедру натереть на терку, мякоть измельчить в блендере до консистенции пюре, положить все в тыквено-арбузную массу, довести до кипения, варить 10 мин, добавить корицу, гвоздику. Перемешать, оставить на ночь. Утром довести до кипения, варить 20–30 мин, остудить, разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Тыквенное варенье с цитрусовыми

Требуется: 3 кг тыквы, 300 г мандаринов, 3 апельсина, 2 кг сахара, по щепотке корицы, молотого имбиря, 500 мл воды.

Приготовление. Сахар всыпать в воду, довести до кипения, сварить сироп. Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке, положить в сироп, довести до кипения, варить 20 мин. Оставить на ночь. Апельсины и мандарины вымыть. Апельсины очистить, нарезать кусочками, мандарины очистить и измельчить в блендере до однородного состояния. Соединить апельсины и мандарины с тыквой, перемешать, настоять 30 мин, довести до кипения, варить 40 мин. Добавить корицу и имбирь, варить еще 5 мин. Разложить готовое варенье по

стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Тыквенный джем

Требуется: 3 кг тыквы, 1,5 кг сахара, по щепотке молотого имбиря, корицы, 1 л воды.

Приготовление. Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке, добавить сахар, перемешать, залить водой, оставить на несколько часов. Поставить на огонь, довести до кипения, варить 1–2 ч, пока не выкипит вода, а тыква не станет плотной и прозрачной, добавить специи и варить еще 15 мин. Разложить джем по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Тыквенный джем с цитрусовыми

Требуется: 3 кг тыквы, 6 киви, 4 апельсина, 1 лимон, 2 кг сахара, по щепотке корицы, куркумы, 2 л воды.

Приготовление. Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать маленькими кусочками. Апельсины и лимон вымыть, цедру натереть на терке, мякоть измельчить в блендере с тыквой до однородного состояния. Киви вымыть, очистить, нарезать тонкими дольками, положить в тыквенную массу. Влить воду, довести до кипения, кипятить 30–40 мин, всыпать сахар, варить еще 30 мин. Добавить гвоздику, куркуму, цедру, варить еще 10 мин. Разложить джем по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Тыквенный джем со сливой и крыжовником

Требуется: 2 кг тыквы, 1,5 кг сливы, 600 г крыжовника, 500 г сахара, 0,5 ч. л. винной кислоты, щепотка куркумы, 500 мл воды.

Приготовление. Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке. Сливу вымыть, разделить на 2 части, удалить косточки. Крыжовник вымыть, отрезать хвостики, проколоть иголкой каждую ягодку в нескольких местах. Смешать тыкву, сливу и крыжовник, оставить на ночь. Всыпать сахар и влить воду, довести до кипения, варить, пока сироп не загустеет, а тыква не станет мягкой. Добавить куркуму, кислоту, проварить еще 5 мин. Разлить горячий джем по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Джем с тыквой и рябиной

Требуется: 500 г очищенной тыквы, 300 г рябины, 700 г сахара, щепотка молотого имбиря.

Приготовление. Тыкву нарезать небольшими кусочками, отварить до мягкости, протереть через мелкое сито. Ягоду вымыть, бланшировать 5 мин, протереть через мелкое сито. Смешать тыкву и рябину, довести до кипения, всыпать сахар, размешать, варить 30 мин. Добавить имбирь и готовить еще 10 мин. Горячий джем разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Тыквенно-грушевое пюре

Требуется: 600 г очищенной тыквы, 500 г груш, 300 г сахара, по щепотке корицы, гвоздики, молотого имбиря.

Приготовление. Тыкву нарезать небольшими кусочками. Груши вымыть, очистить, мелко нарезать. Тыкву и груши отварить до мягкости, протереть через мелкое сито, всыпать сахар, специи, перемешать, довести до кипения. Горячее пюре разлить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Тыквенно-сливовое пюре

Требуется: по 500 г очищенной тыквы, сливы, 200 г сахара, по щепотке ванилина, куркумы.

Приготовление. Тыкву нарезать небольшими кусочками. Сливу вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Тыкву и сливу отварить до мягкости, протереть через мелкое сито, всыпать сахар, специи, перемешать, довести до кипения. Горячее пюре разлить по стерилизованным банкам, закатать крышками.

Тыквенные цукаты

Требуется: 2 кг тыквы, 1 кг сахара, по 50 г миндальных хлопьев, сахара, 400 мл яблочного сока.

Приготовление. Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. В сахар влить сок, довести до кипения, приготовить густой сироп. Положить тыкву в сироп, довести до кипения, варить 10 мин, оставить на 9 ч. Всю процедуру повторить несколько раз. Откинуть цукаты на дуршлаг, посыпать хлопьями и 50 г сахара, тщательно перемешать, обсушить. Переложить готовые цукаты в стеклянную банку.

Сушеная тыква

Требуется: 2 кг сладкой столовой тыквы.

Приготовление. Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать тонкими ломтиками. Выложить на противень, поместить в нагретую до 200–250 °С духовку, сушить от 30 до 60 мин.

Грибы

Соленые грузди. Вариант 1

Требуется: 2 кг груздей, 1 головка чеснока, 3 лавровых листа, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Выложить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, поставить на средний огонь, добавить лавровый лист, соль по вкусу и варить 50–60 мин, периодически снимая появляющуюся пенку. Когда грибы осядут на дно кастрюли, слить воду, откинуть их на дуршлаг и тщательно промыть. В подготовленную для засолки емкость выложить грибы, добавить измельченный чеснок, накрыть крышкой и убрать в холодильник.

Соленые грузди. Вариант 2

Требуется: 2 кг груздей, 1 головка репчатого лука, 3 лавровых листа, по 3 горошины черного и душистого перца, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Выложить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, поставить на средний огонь, добавить лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу и варить 50–60 мин, периодически снимая появляющуюся пенку. Когда грибы осядут на дно кастрюли, слить воду, откинуть на дуршлаг и тщательно промыть, нарезать произвольно. В подготовленную для засолки емкость выложить грибы, добавить нарезанный полукольцами репчатый лук, накрыть крышкой и убрать в холодильник.

Соленые белые грибы

Требуется: 3 кг белых грибов, 150 г соли, 60 г сливочного масла, 5 лавровых листов, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Затем опустить в кипящую воду на 5–7 мин, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать остыть. В деревянную глубокую

посуду (можно бочонок) выложить слоями грибы, шляпками вверх, пересыпая каждый слой солью. Добавить лавровый лист, накрыть чистой полотняной салфеткой, положить деревянную дощечку, на нее поставить груз. Через 2–3 дня добавить еще грибов и влить растопленное сливочное масло. Снова установить гнет. Через 25 дней грибы будут готовы. Переложить грибы в стерилизованные банки и убрать в холодильник. Перед употреблением обжарить или сварить.

Маринованные опята

Требуется: 2,5 кг опят, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1,5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, 400 мл воды.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и тщательно вымыть. Поместить в глубокую посуду, поставить на средний огонь и варить 10 мин после закипания. Затем откинуть на дуршлаг и снова выложить в посуду, в которой они варились, добавить воду и готовить на среднем огне еще 25–30 мин. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Добавить к грибам, туда же добавить уксус, соль, сахар, растительное масло и готовить еще 40 мин. Готовые грибы разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Маринованные белые грибы

Требуется: 1 кг белых грибов, 1 головка репчатого лука, 4 лавровых листа, 8 горошин черного перца, по 4 горошины душистого перца, бутона гвоздики, 1,5 ст. л. соли, 50 мл 6 %-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Воду довести до кипения, добавить перец, гвоздику, соль, уксус и лавровый лист. Грибы вымыть и варить 40 мин. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем опустить в кипящий маринад и варить 10 мин. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. В стерилизованные банки на дно выложить лук, затем грибы, залить маринадом, закатать крышками, перевернуть вверх дном и убрать в теплое место до остывания.

Маринованные маслята «Крепкие»

Требуется: 1 кг маслят, соль, вода.

Для маринада: по 2 лавровых листа, бутона гвоздики, горошин черного и душистого перца, корица на кончике ножа, 1,5 ст. л. соли, 2 ч. л. сахара, 20 мл 6 %-го уксуса, 1 л воды.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Воду довести до кипения, добавить соль по вкусу, затем грибы и варить около 1 ч. Приготовить маринад. В воду положить лавровый лист, гвоздику, перец, корицу, сахар, соль. Перемешать, довести до кипения и варить 10–15 мин. Готовые грибы разложить по стерилизованным банкам, залить маринадом, закатать крышками, перевернуть вверх дном и убрать в теплое место до остывания.

Тушеные грибы с овощами

Требуется: 1,5 кг маслят, опят и белых грибов, по 500 г белокочанной капусты, помидоров, моркови, 2 головки репчатого лука, 200 г томатной пасты, растительное масло, 2 ч. л. сахара, соль.

Приготовление. Грибы заранее сварить в подсоленной воде. Подготовленные капусту, морковь и лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Эту смесь выложить в глубокую посуду, добавить грибы, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры, томатную пасту и тушить на среднем огне 1,5–2 ч. Готовую массу разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в теплое место на сутки, затем поместить в погреб или холодильник.

Жареные опята

Требуется: 1 кг опят, 1 головка репчатого лука, 2 ч. л. измельченной зелени укропа, растительное масло, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Залить водой, поставить на средний огонь, посолить по вкусу и готовить 20–30 мин после закипания. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В глубокую сковороду влить растительное масло, выложить грибы и мелко нарезанный репчатый лук. Жарить в течение 30 мин, за 5 мин до завершения жарки добавить укроп. Затем переложить в стерилизованные банки, залить маслом, оставшимся после жарки. Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном, поставить в теплое место на сутки. Затем переставить в холодное место.

Опята, жареные на свином сале

Требуется: 800 г опят, 300 г свиного сала, 2 ст. л. соли.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Нарезать произвольно. В глубокой посуде растопить свиное сало, выложить грибы, посолить, накрыть крышкой и готовить на слабом огне около 1 ч. Затем открыть крышку, и готовить до полного испарения образовавшейся жидкости. Свиное сало должно стать прозрачным. Затем переложить грибы в стерилизованные банки, добавить свиное сало, закатать крышками и убрать в холодное и обязательно темное место.

Жареные грибы впрок

Требуется: по 1 кг опят, белых грибов, растительное масло, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Затем выложить в глубокую кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала грибы, и готовить на среднем огне 40–50 мин, периодически снимая пену, посолить по вкусу. Когда грибы будут готовы, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Нарезать грибы произвольно и обжарить на растительном масле. Готовые грибы разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в холодильник. Хранить не больше 2 месяцев.

Грибная икра. Вариант 1

Требуется: 1,5 кг опят, 50 мл растительного масла, 40 мл 5 %-го уксуса, 1,5 ст. л. горчицы, молотый черный перец, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Затем выложить в глубокую кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала грибы, и готовить на среднем огне 40 мин, периодически снимая пену. После этого откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Пропустить грибы через мясорубку, добавить перец, соль, растительное масло, уксус и горчицу. Все перемешать и разложить по стерилизованным банкам, закатать крышками. Когда икра остынет, убрать в холодильник.

Грибная икра. Вариант 2

Требуется: 1,5 кг опят, 2 головки репчатого лука, 1 крупная морковь, 40 мл растительного масла, молотый черный перец, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Затем выложить в глубокую кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала грибы, и готовить на среднем огне 40 мин, периодически снимая пену. Когда грибы будут готовы, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь, нарезать произвольно. Лук и морковь очистить и вымыть. Лук мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке. В сковороде на растительном масле обжарить овощи, добавить грибы. Готовить 5–7 мин. Посолить, поперчить, перемешать. Разложить готовую икру по стерилизованным банкам, закатать крышками. Когда икра остынет, убрать в холодильник.

Грибная икра. Вариант 3

Требуется: 1,5 кг опят, 1 кг белых грибов, 1 головка чеснока, 50 мл растительного масла, молотый черный и красный перец, соль, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и тщательно вымыть. Затем выложить в глубокую кастрюлю, полностью залить водой, готовить на среднем огне в течение 40–50 мин, периодически снимая пену. Когда грибы будут готовы, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Затем измельчить при помощи погружного блендера. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Отправить чеснок к грибам. Туда же добавить растительное масло, черный и красный перец, соль. Перемешать готовую икру и разложить по стерилизованным банкам. Закатать крышками, убрать в прохладное место на 3–4 ч, затем поместить в холодильник.

Грибная икра из опят

Требуется: 800 г опят, по 2 моркови, головки репчатого лука, 1,5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 9 %-го уксуса, соль.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Затем мелко нарезать и выложить в сковороду, готовить в собственном соку до мягкости. Морковь и лук вымыть, очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в блендере. Добавить овощи к грибам и продолжать жарить. Посолить, влить растительное масло и перемешать. Готовить около 40–50 мин, постоянно помешивая. За 5 мин до готовности влить уксус. Перемешать и разложить икру по стерилизованным банкам, закатать крышками и убрать в холодное место.

Сушеная приправа из опят. Вариант 1

Требуется: 1 кг сушеных опят, 2 ч. л. соли, по 1 ч. л. молотого черного перца, белого перца, измельченных сухих листьев базилика.

Приготовление. Грибы смолоть при помощи блендера в порошок. Добавить к ним соль, перец черный и белый, листья базилика, перемешать и поместить в герметично закрывающуюся емкость. Перед употреблением приправу следует развести в теплой воде и дать постоять 15–20 мин. Затем проварить ее 10 мин.

Сушеная приправа из опят. Вариант 2

Требуется: 1 кг сушеных опят, 300 г сушеных белых грибов, по 1 ч. л. измельченных сухих листьев сельдерея, любой грибной приправы.

Приготовление. Сушеные грибы смолоть при помощи блендера или кофемолки в порошок. Добавить к ним листья сельдерея, грибную приправу. Перемешать и поместить в емкость, герметично закрыть. Перед употреблением приправу развести в теплой воде и дать постоять 15–20 мин. Затем проварить 10 мин.

Грибы в рассоле

Требуется: 700 г любых свежих грибов, по 70 г соли, сахара, 3 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, корица на кончике ножа, 30 мл 70 %-й уксусной эссенции, 4,5 л воды.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Выложить в глубокую посуду, залить водой и готовить 50–60 мин, периодически снимая пену. Для рассола в воду положить соль, сахар, гвоздику, корицу, лавровый лист и влить уксусную эссенцию. Довести до кипения, готовить 5–7 мин, затем добавить грибы и варить 15 мин. Слить рассол в отдельную посуду, грибы разложить по стерилизованным банкам, залить рассолом по плечики и закатать банки крышками. Убрать в холодное место.

Консервы из маринованных грибов

Требуется: 500 г опят, 1,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, 20 мл 5 %-го уксуса.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Поместить в глубокую кастрюлю, добавить воду так, чтобы она

покрывала грибы, поставить на огонь, довести до кипения, посолить по вкусу и варить 30 мин, периодически снимая пену.

В стерилизованную банку положить соль, сахар, перец, влить уксус, затем сразу же выложить в нее горячие грибы и залить водой, в которой варились грибы. Закатать банку крышкой и убрать в холодное место.

Салат из опят

Требуется: 500 г вареных опят, 40 мл растительного масла, по 0,5 ст. л. сахара, соли, измельченной зелени укропа и петрушки, 1,5 ч. л. 80 %-й уксусной эссенции.

Приготовление. Грибы мелко нарезать, уложить в стерилизованную банку. Соединить растительное масло, уксус, зелень, соль, сахар, перемешать и нагреть на среднем огне, но не доводить до кипения. Снять с огня и залить грибы. Закатать банку крышкой, перевернуть вверх дном и убрать в прохладное место.

Опята в рассоле

Требуется: 500 г опят, 3 лавровых листа, 1 ст. л. соли, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, вода.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Поместить в глубокую кастрюлю, добавить воду так, чтобы она покрывала грибы, поставить на огонь, довести до кипения, посолить по вкусу и варить 30 мин, периодически снимая пену. За 5 мин до окончания варки добавить лимонную кислоту. Готовые грибы снять с огня, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и выложить в стерилизованную банку. Для рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перемешать и готовить до полного растворения соли. Залить горячим рассолом, закатать банку крышкой и убрать в холодное место.

Белые грибы в томате

Требуется: 500 г белых грибов, 350 г томатной пасты, 180 г сахара, 40 мл растительного масла, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. столового уксуса, молотый черный перец.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и тщательно вымыть, мелко нарезать и выложить в сковороду с горячим растительным маслом. Жарить до мягкости, добавить томатную пасту, соль и сахар. Перемешать, влить уксус, ввести молотый

черный перец и готовить еще 10 мин (нужно, чтобы масса кипела). Снять с огня и переложить в стерилизованную банку, закатать крышкой и убрать в холодное место.

Опята в томатном пюре

Требуется: 500 г опят, 350 г помидоров, 3 ч. л. соли, 1 ч. л. уксуса, по 0,5 ч. л. лимонной кислоты, сахара.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и тщательно вымыть. Затем мелко нарезать и выложить в сковороду, готовить в собственном соку до мягкости.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать небольшими кусочками и измельчить до пюреобразного состояния при помощи блендера. Добавить в пюре соль, сахар, уксус, лимонную кислоту и перемешать. Поставить на огонь и довести до кипения. Готовые грибы разложить по стерилизованным банкам, залить томатным пюре, закатать крышками и убрать в холодное место.

Грибы на зиму для жарки

Требуется: 500 г белых грибов, 2,5 ст. л. соли, 1 ч. л. 9 %-го уксуса.

Приготовление. Грибы перебрать, очистить и вымыть. Затем мелко нарезать, посолить, перемешать и уложить в стерилизованные банки, добавить уксус, закрыть крышками и убрать в холодное место. Эта грибная заготовка предназначена для жаренья. Перед использованием ее следует промыть от уксуса и лишней соли.

Грибная солянка

Требуется: 1 кг вареных грибов, 400 г белокочанной капусты, по 5 корнеплодов моркови, головок репчатого лука, помидоров, 2 ст. л. сахара, 250 мл растительного масла, столовый уксус, соль.

Приготовление. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. В глубокую кастрюлю влить масло, довести до кипения, выложить туда морковь и кипятить 5–7 мин. Капусту мелко нашинковать и вместе с сахаром отправить в кастрюлю к моркови, продолжать готовить еще 30–40 мин на среднем огне. Затем выложить грибы, мелко нарезанные помидоры и соль. Перемешать и продолжать готовить 30 мин, периодически помешивая. Снять с огня и разложить солянку по

стерилизованным банкам, в каждую банку добавить по 1 ч. л. столового уксуса, закатать крышками и убрать в холодное место.

Грибы холодной засолки

Требуется: 800 г рыжиков, 2 зубчика чеснока, 2,5 ст. л. соли, пучок зелени укропа.

Приготовление. В кастрюлю насыпать соль, выложить слоями грибы, веточки укропа, нарезанный пластинками чеснок. Накрыть тарелкой и поставить груз. Через 2–3 суток грибы осядут, и появится сок. Они должны полностью находиться в рассоле. Еще через 2–3 суток убрать в холодильник на 1,5 месяца. После этого они будут готовы к употреблению.

Заключение

Заботливо и трудолюбиво выращенный урожай садоводы собирают с весны до поздней осени. Часть плодов употребляют сразу в свежем виде, а другую отправляют на хранение или консервируют. Для сбора пригодны плодово-овощные культуры разной степени зрелости. Иногда собирают такие плоды, которые нельзя есть сразу, зато их можно заготавливать на зиму или длительно хранить в погребе, например зеленые помидоры. Следует помнить, что некоторые плоды нельзя есть недозрелыми (зеленый картофель), так как они содержат природные токсические вещества. Спелые плоды обычно обладают самыми высокими вкусовыми и питательными свойствами. Однако перезревания большинства из них допускать нельзя, так как плоды биологической зрелости не отличаются высокими потребительскими качествами. Есть и такие, которые собирают полностью вызревшими, например тыкву, морковь, лук.

Сбор можно осуществлять с помощью специальных приспособлений – плодосъемников, но предпочтительнее делать это вручную, потому что в этом случае плоды меньше повреждаются. Если плоды повреждены, затронуты болезнями, насекомыми-вредителями или имеют иной брак, они уже не могут считаться продуктами высокого качества. Такие экземпляры быстрее портятся, а при употреблении в пищу могут вызвать различные пищевые расстройства.

В собранных плодах вскоре начинаются процессы ферментации и размножения различных микроорганизмов – бактерий, плесени, грибков. Этому способствуют такие условия, как высокая температура и влажность воздуха. Поэтому если урожай требуется сохранить на длительное время, его надо сразу поместить в особые условия или подвергнуть консервированию.

Хранение урожая в погребе потребует определенной подготовки. Погреб следует обязательно раз в год чистить и дезинфицировать. Плоды и заготовки недостаточно просто поместить в хранилище, надо при этом соблюдать многие правила – устанавливать нужный температурный режим, выбирать подходящую тару, тщательно следить за сохранностью плодов в течение всего срока хранения.

Данные меры помогают в течение всей зимы хранить выращенный урожай без значительных потерь. Ведь потери во время сбора, обработки плодов и их хранения могут достигать 70 %. Конечно, каждый садовод старается этого не допустить.

Один из самых эффективных методов рационального

использования собранного урожая – консервирование. Способов заготовки продуктов впрок немало – это сушка, замораживание, соление, квашение, мочение, а также консервирование сахаром. Все эти способы направлены на то, чтобы приостановить в плодах развитие патогенной микрофлоры и ферментации.

Сушка – самый универсальный способ консервирования. Сушить можно практически все ягоды, фрукты, овощи, корнеплоды, бахчевые. Сложность представляет сушка водянистых плодов, таких, как арбузы, огурцы, кабачки. Но с появлением в широкой продаже специальных электросушилок этот процесс стал возможен даже для самых неподходящих, казалось бы, культур.

Замораживанию также можно подвергать почти все ягоды, фрукты, овощи, корнеплоды. Срок хранения сушеных и замороженных плодов составляет около 6-12 месяцев. Хранить можно и дольше, но тогда их вкус и польза уже не будут гарантированно высокими.

Соление, маринование, квашение и мочение основаны на консервирующем действии соли, уксуса и молочной кислоты соответственно. Более полезными считаются квашеные продукты, но хранятся они не так долго. Исключение – квашеная капуста, которую держат в погребе вплоть до весны. Квашение ягод и фруктов называется мочением. Моченые плоды обладают приятным кисло-сладким вкусом, способствуют хорошему пищеварению.

Закатывают консервированные плоды обычно в стеклянные банки, предварительно стерилизованные паром или кипятком. После погружения плодов в банки их снова некоторое время проваривают в емкости с кипящей водой, а затем герметично закупоривают. Если при этом процессе были соблюдены все необходимые правила, домашние заготовки могут храниться до двух лет.

Консервирование сахаром обычно применяют для ягод и фруктов, но варенье и повидло готовят и из тыквы, кабачков, моркови. Существуют даже рецепты варенья из репчатого лука, сосновой хвои и шишек, картофеля. Сахар редко используют самостоятельно. Обычно плоды дополнительно проходят тепловую обработку, их замораживают или сушат. Однако и перетертые с сахаром фрукты и ягоды, закрученные в стерилизованные банки, довольно вкусны и долго хранятся.

У каждого, кто занимается сбором, хранением и заготовкой урожая впрок, свои секреты. Мы рассказали о самых важных правилах, которые необходимо соблюдать при любых обстоятельствах. У каждой хозяйки есть свои маленькие

хитрости, которые помогают оптимизировать процесс переработки урожая, сделать его более эффективным и приятным.

В зимнюю стужу заботливо приготовленные соленья, варенье, свежие фрукты и овощи поднимают настроение и снабжают организм столь необходимыми витаминами. Благодаря нашим советам натуральные продукты всегда будут на вашем столе, делая ваш рацион разнообразным.